JENN-AIR DUAL-FUEL DOWNDRAFT SLIDE-IN RANGE

PROSTYLE

USER GUIDE

TABLE OF CONTENTS

Safety Instructions 1-4
Ducting Information 4
Surface Cooking 5-9
Oven Cooking 10-17
Accessories 17
Care & Cleaning 18-20
Maintenance 21
Before You Call for Service 22
Warranty 23
Guide de l'utilisateur 24
Guía del Usuario 48

JENN-AIR

Form No. B/06/02 Part No. 8113P365-60 74005521 © 2002 Maytag Appliances Sales Co. Litho U.S.A .

Important Safety Instructions

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

— — — — — — — — —

Serial Number

— — — — — — — — —

Date of Purchase

If you have questions, call:

Jenn-Air Customer Assistance

1-800-688-1100

1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

Internet: http://www.jennair.com

For service information, see page 23.

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating the appliance.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

RECOGNIZE SAFETY SYMBOLS, WORDS, LABELS

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Do not attempt to adjust, repair, service, or replace any part of your appliance unless it is specifically recommended in this guide. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Have the installer show you the location of the gas shut off valve and how to shut it off in an emergency.

Always disconnect power to appliance before servicing.

⚠ *WARNING:* *If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.*

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any appliance.**
- **IF YOU SMELL GAS:**
  - **Do not try to light any appliance.**
  - **Do not touch any electrical switch.**
  - **Do not use any phone in your building.**
  - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
  - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

⚠ WARNING

Because gas may escape from your system which may not be detected by smell alone, resulting in a potentially extremely dangerous situation, it is recommended by gas suppliers that you purchase and install a UL approved gas detector(s) in your home. Your local gas supplier can assist you in obtaining a gas detector. Please install, maintain and use the gas detector in accordance with the gas detector manufacturer's instructions.

General Instructions

⚠ WARNING:

- **ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS**

- **INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE**

- **FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS**

To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

To Prevent Fire or Smoke Damage

Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it.

Keep area around appliance clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and materials.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over burners.

NEVER leave any items on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items and may increase pressure in closed containers which may cause them to burst.

Many aerosol-type spray cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near an appliance.

Many plastics are vulnerable to heat. Keep plastics away from parts of the appliance that may become warm or hot. Do not leave plastic items on the cooktop as they may melt or soften if left too close to the vent or a lighted surface burner.

To eliminate the hazard of reaching over hot surface burners, cabinet storage should not be provided directly above a unit. If storage is provided, it should be limited to items which are used infrequently and which are safely stored in an area subjected to heat from an appliance. Temperatures may be unsafe for some items, such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.

  NEVER pick up or move a flaming pan.

- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

Child Safety

⚠ CAUTION

NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on the appliance door to reach items could be seriously injured.

NEVER leave children alone or unsupervised near the appliance when it is in use or is still hot.

NEVER allow children to sit or stand on any part of the appliance as they could be injured or burned.

Children must be taught that the appliance and utensils in it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of small children. Children should be taught that an appliance is not a toy. Children should not be allowed to play with controls or other parts of the unit.

About Your Appliance

⚠ WARNING

NEVER use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

NEVER use appliance as a space heater to heat or warm a room to prevent potential hazard to the user and damage to the appliance. Also, do not use the cooktop or oven as a storage area for food or cooking utensils.

For proper performance and operation, do not block or obstruct the oven vent duct located on the right side of the air grille.

Avoid touching oven vent area while oven is on and for several minutes after oven is turned off. Some parts of the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. After oven is turned off, do not touch the oven vent or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, surfaces near the vent opening, oven door, areas around the oven door and oven window.

Important Safety Instructions, cont.

Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth as the bulb could break. Should the bulb break, disconnect power to the appliance before removing bulb to avoid electrical shock.

Cooking Safety

Always place a pan on a surface burner before turning it on. Be sure you know which knob controls which surface burner. Make sure the correct burner is turned on and that the burner has ignited. When cooking is completed, turn burner off before removing pan to prevent exposure to burner flame.

Always adjust surface burner flame so that it does not extend beyond the bottom edge of the pan. An excessive flame is hazardous, wastes energy and may damage the appliance, pan or cabinets above the appliance.

NEVER leave a surface cooking operation unattended especially when using a high heat setting or when deep fat frying. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite. Clean up greasy spills as soon as possible. Do not use high heat for extended cooking operations.

NEVER heat an unopened container on the surface burner or in the oven. Pressure build-up may cause container to burst resulting in serious personal injury or damage to the appliance.

Use dry, sturdy potholders. Damp potholders may cause burns from steam. Dishtowels or other substitutes should never be used as potholders because they can trail across hot surface burners and ignite or get caught on appliance parts.

Always let quantities of hot fat used for deep fat frying cool before attempting to move or handle.

Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the rangetop or in the vents. Clean frequently to prevent grease from accumulating.

NEVER wear garments made of flammable material or loose fitting or long-sleeved apparel while cooking. Clothing may ignite or catch utensil handles.

Always place oven racks in the desired positions while oven is cool. Slide oven rack out to add or remove food, using dry, sturdy potholders. Always avoid reaching into the oven to add or remove food. If a rack must be moved while hot, use a dry potholder. Always turn the oven off at the end of cooking.

Use care when opening the oven door. Let hot air or steam escape before moving or replacing food.

NEVER use aluminum foil inside the grill area, to cover oven racks or oven bottom. This could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

PREPARED FOOD WARNING: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.

Utensil Safety

Use pans with flat bottoms and handles that are easily grasped and stay cool. Avoid using unstable, warped, easily tipped or loose-handled pans. Also avoid using pans, especially small pans, with heavy handles as they could be unstable and easily tip. Pans that are heavy to move when filled with food may also be hazardous.

Be sure utensil is large enough to properly contain food and avoid boilovers. Pan size is particularly important in deep fat frying. Be sure pan will accommodate the volume of food that is to be added as well as the bubble action of fat.

To minimize burns, ignition of flammable materials and spillage due to unintentional contact with the utensil, do not extend handles over adjacent surface burners. Always turn pan handles toward the side or back of the appliance, not out into the room where they are easily hit or reached by small children.

Never let a pan boil dry as this could damage the utensil and the appliance.

Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic or glazed utensils are suitable for cooktop or oven usage without breaking due to the sudden change in temperature. Follow manufacturer's instructions when using glass.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this guide. Do not use eyelid covers for the surface units, stovetop grills, or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of the appliance.

Heating Elements

NEVER touch oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Cleaning Safety

Turn off all controls and wait for appliance parts to cool before touching or cleaning them. Do not touch the burner grates or surrounding areas until they have had sufficient time to cool.

Clean appliance with caution. Use care to avoid steam burns if a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

Self-Clean Oven

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket. Do not use oven cleaners of any kind in or around any part of the self-clean oven.

Before self-cleaning the oven, remove air grille, broiler pan, oven racks and other utensils and wipe up excessive spillovers to prevent excessive smoke, flare-ups or flaming. **CAUTION:** Do not leave food or cooking utensils, etc. in the oven during the self-clean cycle.

Slide-in ranges feature a cooling fan which operates automatically during a clean cycle. If the fan does not turn on, cancel the clean operation and contact an authorized servicer.

It is normal for the cooktop of the range to become hot during a self-clean cycle. Therefore, touching the cooktop during a clean cycle should be avoided.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that the burning of gas can result in low-level exposure to some of the listed substances, including benzene, formaldehyde and soot, due primarily to the incomplete combustion of natural gas or liquid petroleum (LP) fuels. Properly adjusted burners will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can also be minimized by properly venting the burners to the outdoors.

Users of this appliance are hereby warned that when the oven is engaged in the self-clean cycle, there may be some low level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure to these substances can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle by opening a window and/or door in the room where the appliance is located.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated non-stick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

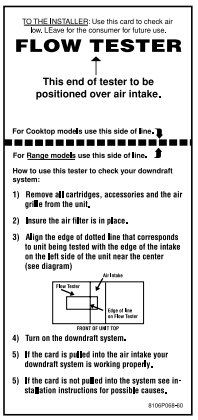
Ducting Information

Jenn-Air's ventilation system is designed to capture both cooking fumes and smoke from the cooktop surface. If the system does not, these are some ducting installation situations to check:

- 6" diameter round or 3 1/4" x 10" rectangular ducting should be used for duct lengths 10'-60'. ***Note: 5" diameter round ducting may be used if the duct length is 10' or less.***
- No more than three 90° elbows should be used. Distance between elbows should be at least two and one half times the diameter of the duct.
- Recommended Jenn-Air wall cap ***MUST*** be used. Make sure damper moves freely when ventilation system is operating.
- There should be a minimum clearance of 6" for cooktop installed near a side wall.

If there is not an obvious improper installation, there may be a concealed problem such as a pinched joint, obstruction in the pipe, etc. Installation is the responsibility of the installer and questions should be addressed first by the installer. The installer should very carefully check the ducting installation instructions.

- Use the Flow Tester Card provided with your appliance to check the air flow.


TO THE INSTALLER: Use this card to check air flow. LEave for the consumer for future use.

FLOW TESTER

This end of tester to be positioned over air intake.

For Cooktop models use this side of line.

For Range models use this side of line.

How to use this tester to check your downdraft system:

1) Remove all cartridges, accessories and the air grille from the unit.
2) Insure the air filter is in place.
3) Align the edge of dotted line that corresponds to unit being tested with the edge of the intake on the left side of the unit near the center (see diagram)

Air Intake
Flow Tester
Edge of line on Flow Tester
FRONT OF UNIT TOP

4) Turn on the downdraft system.
5) If the card is pulled into the air intake your downdraft system is working properly.
5) If the card is not pulled into the system see installation instructions for possible causes.

8106P068-60

Surface Cooking

Surface Controls

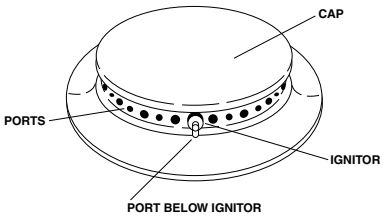
⚠ CAUTION

- If flame should go out during a cooking operation, turn the burner off. If a strong gas odor is detected, open a window and wait five minutes before relighting the burner.
- Be sure all surface controls are set in the OFF position prior to supplying gas to the range.
- **NEVER** touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the burners, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.

Pilotless Ignition

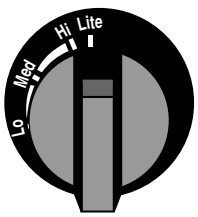
Pilotless ignition eliminates the need for a constant standing pilot light. Each surface burner has a spark ignitor. When cleaning around the surface burner use care. If cleaning cloth should catch the ignitor, it could damage it preventing ignition.

If the surface burner does not light, check if ignitor is broken, soiled or wet. If clogged, clean the small port beneath the ignitor using straight pin.



Surface Control Knobs

Use to turn on the surface burners. An infinite choice of heat settings is available from **lo** to **hi**. At the **hi** and **lo** setting, a detent or notch may be felt. The knobs can be set on or between any of the settings.



Graphics next to the knob identify which burner the knob controls. For example, the graphic at right shows the right front burner location.

Setting the Controls

1. Place a pan on the burner grate. (To preserve the grate finish, do not operate the burners without a pan on the grate to absorb the heat from the burner flame.)
2. Push in knob and turn immediately counterclockwise to the **lite** setting until burner ignites.
   - A clicking (spark) sound will be heard and the burner will light. (All ignitors will spark when any surface burner knob is turned to the **lite** position.)
3. After ignition, turn knob clockwise to desired setting.
   - The ignitor will continue to spark until the knob is turned past the **lite** position.

Operating During a Power Failure

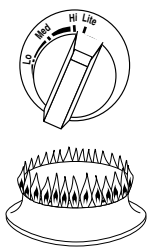
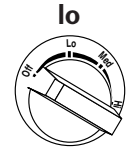
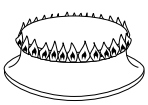
1. Hold a lighted match to the desired surface burner head.
2. Push in and turn the control knob slowly to **lite**.
3. Adjust the flame to the desired level.

⚠ CAUTION

- When lighting the surface burners, be sure all of the controls are in the OFF position. Strike the match first and hold it in position before turning the knob to **lite.**

Suggested Heat Settings

The size and type of cookware will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.

Settings	Uses
hi 	Use **hi** to bring liquid to a boil, or reach pressure in a pressure cooker. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.
	An intermediate flame size is used to continue cooking. Food will not cook any faster when a higher flame setting is used than needed to maintain a gentle boil. Water boils at the same temperature whether boiling gently or vigorously.
lo 	Use **lo** to simmer foods, keep foods warm and melt chocolate or butter.
	Some cooking may take place on the **lo** setting if the pan is covered. It is possible to reduce the heat by rotating the knob toward **OFF**. Be sure flame is stable.

Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- Clean cooktop after each use.
- Wipe acid or sugar spills as soon as the cooktop has cooled.

Sealed Burners

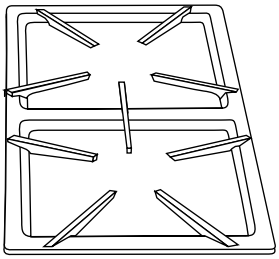
The sealed burners on your range are secured to the cooktop cartridge and are not designed to be removed. Since the burners are sealed into the cartridge, boilovers or spills will not seep underneath the cooktop. However, the burner heads should be cleaned after each use.

Burner Grates

The grates must be properly positioned before cooking. Improper installation of the grates may result in chipping of the cooktop.

Do not operate the burners without a pan on the grate. The grate's porcelain finish may chip without a pan to absorb the heat from the burner flame.

Although the burner grates are durable, they will gradually lose their shine and/or discolor, due to the high temperatures of the gas flame.

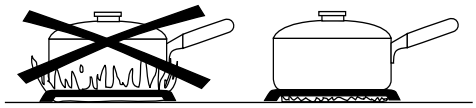


NOTES:

- A properly adjusted burner with clean ports will light within a few seconds. If using natural gas, the flame will be blue with a deeper blue inner cone.

  If the burner flame is yellow or is noisy, the air/gas mixture may be incorrect. Contact a service technician to adjust. (Adjustments are not covered by the warranty.)

  With LP gas, some yellow tips on the flames are acceptable. This is normal and adjustment is not necessary.
- With some types of gas, you may hear a "popping" sound when the surface burner is turned off. This is a normal operating sound of the burner.
- If the control knob is turned very quickly from **hi** to **lo**, the flame may go out, particularly if the burner is cold. If this occurs, turn the knob to the OFF position, wait several seconds and relight the burner.
- To improve cooking efficiency and to prevent possible damage to the range or pan, the flame must be adjusted so it does not extend beyond the edge of the pan.

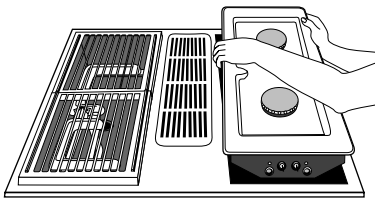


Surface Cooking, cont.

Sealed Burner Cartridge

TO INSTALL SEALED BURNER CARTRIDGE:

1. Be sure control knobs are turned OFF.
2. If the grill burner and grill grates are in place, remove before installing a burner cartridge. Clean basin of any grease accumulation. (See page 20 for cleaning recommendations.)
3. Position the burner cartridge with the mixer tube openings and ignitor rods toward the orifices and terminal receptacle. Slide the cartridge until the tubes and ignitors engage, then lower the cartridge so that it rests on the range surface.



TO REMOVE SEALED BURNER CARTRIDGE:

1. Control knobs should be in the OFF position and the range should be cool.
2. Lift up the edge of the cartridge until the bottom of the cartridge clears the basin. (Lifting the cartridge too high while still engaged could damage the ignitor rods and mixer tubes.)
3. To disengage the cartridge, hold by the sides and pull away from the terminal receptacle and orifices. Lift out when fully unplugged.
4. Do not stack cartridges where they may fall or be damaged.

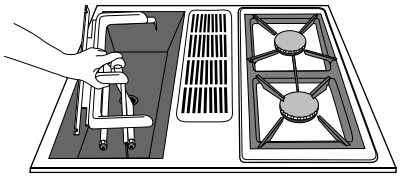
NOTE: Optional Sealed Burner Cartridge, model JGA8100, can replace the grill burner assembly.

Grill Installation

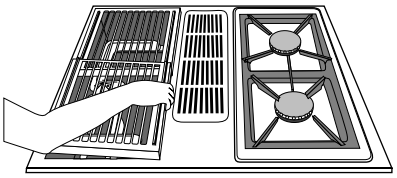
The grill assembly consists of two grill grates and a grill burner. Only install the grill on the LEFT SIDE of your range.

TO INSTALL GRILL:

1. Before installing grill components, be sure controls knobs are in the OFF position.
2. Position the grill burner with mixer tubes and ignitor rod toward the orifices and terminal receptacle. Slide the burner until the tubes and ignitor engage, then lower the burner until it rests in the burner basin.



3. Place the grill grates on top of the rangetop.



NOTE: Before using the grill for the first time, heat the grill burner to remove the protective shipping coating. Heat the grill burner on Hi for 10 minutes and use the vent system to remove any smoke.

TO REMOVE GRILL:

1. Be sure control knobs are in the OFF position and the grill components are cool.
2. Remove grill grates.
3. Lift the burner up slightly. Slide the burner away from the orifices and terminal receptacle.

Using the Grill

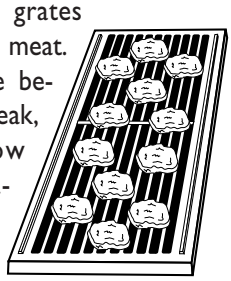
- Before the first use, wash grill grates in hot soapy water, rinse and dry. Then "season" the surface by wiping on a thin coating of cooking oil. Remove excess oil by wiping with paper towel.

  This procedure should be repeated when either: **a)** cleaning in the dishwasher since the detergent may remove seasoning or **b)** anytime a sugar-based marinade (for example, barbecue sauce) is going to be used.
- Preheat the grill on **Hi** for 5 minutes. Preheating improves the flavor and appearance of meats and quickly sears the meat to help retain the juices.
- *Use nonmetallic spatulas or utensils to prevent damaging the nonstick grill grate finish.*
- *Excessive amounts of fat should be trimmed from meats.* Only a normal amount is necessary to produce the smoke needed for that smoked, "outdoor" flavor. Excessive fat can create cleaning and flare-up problems.
- *Allowing excessive amounts of grease or drippings to constantly flare-up voids the warranty on the grill grates.*
- Excessive flare-ups indicate that either the grill interior needs to be cleaned or that excessive amounts of fat are in the meat or the meat was not properly trimmed.
- Grease drippings will occasionally ignite to produce harmless puffs of flame for a second or two. This is a normal part of the cooking process. **NOTE:** For information on the grease cup, see pg. 20.
- **NEVER LEAVE GRILL UNATTENDED DURING GRILL OPERATION.**

- **SHOULD EXCESS GREASE CAUSE SUSTAINED FLARE-UPS:**
  1. Turn on the fan manually.
  2. Immediately turn grill controls to **Off**.
  3. Remove meat from grill.

IMPORTANT

- Do not use aluminum foil inside the grill area.
- Do not use charcoal or wood chips in the grill area.
- Do not allow burner basin to become overloaded with grease. Clean frequently.
- Do not cover grates completely with meat. Leave air space between each steak, etc. to allow proper ventilation as well as prevent flare-ups.



Grilling Tips

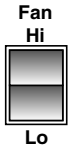
- Be sure to follow directions for using the grill.
- Suggested cooking times and control settings (see Grill guide, pg. 9) are approximate due to variations in the foods.
- For best results, buy top grade meat. Meat that is at least $^3/_4$ inch will grill better than thinner cuts.
- Score fat on edges of steak, but do not cut into meat, to prevent curling while cooking.
- For the attractive "branded" look on steaks, be sure grill is preheated. Allow one side of meat to cook to desired doneness, or until juices appear on the top surface, before turning. Turn steaks and hamburgers just once. Manipulating food causes loss of juices.
- When basting meats or applying sauces to foods, remember that excessive amounts accumulate inside your grill and do not improve the food flavor.

  Apply sauces during the last 15 to 20 minutes of cooking time unless recipe specifies otherwise. Plus, anytime a sugar-based marinade (for example barbecue sauce) is going to be used, the grates should be "seasoned" prior to preheating. (See Using the Grill section.)
- There are many meat marinades which will help tenderize less expensive cuts of meat for cooking on the grill.
- Certain foods, such as poultry and non-oily fish, may need some extra fat. Brush with oil or melted butter occasionally while grilling.
- Use tongs with long handles or spatulas for turning meats. Do not use forks as these pierce the meat, allowing juices to be lost.

Ventilation System

The built-in ventilation system removes cooking vapors, odors and smoke from foods prepared on your cooktop and grill.

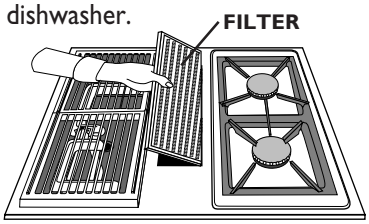
- To operate the ventilation system manually, push the vent fan switch located on the control panel.



- The ventilation system will operate **automatically** on **Hi** when the grill burner is in use.
- The fan can be used to remove strong odors from the kitchen as when chopping onions near the fan.

Care and Cleaning of the Ventilation System

- **Air Grille:** The air grille lifts off easily. Wipe clean or wash in dishwasher or sink with mild household detergents. To prevent scratching the surface, do not use abrasive cleaners or scrubbing pads.
- **Filter:** Turn off ventilation system before removing. The filter is a permanent type and should be cleaned when soiled. Clean in sink with warm water and detergent or in dishwasher.



IMPORTANT: *DO NOT OPERATE SYSTEM WITHOUT FILTER.* Filter should always be placed at an angle. As you face the front of the range, the top of the filter should rest against the left side of the vent opening. The bottom should rest against the right side of the vent chamber at the bottom. ***(Note: If filter is flat against the fan wall, ventilation effectiveness is reduced.)***

- **Ventilation Chamber:** This area, which houses the filter, should be cleaned in the event of spills or whenever it becomes coated with a film of grease. It can be cleaned with paper towel, damp cloth, or sponge and mild household detergent or cleanser.

OVEN VENT: The oven vent is located under the right side of the air grille. When using or cleaning the oven, hot and moist air may be noticed in this area. When the oven is in use, the vent and surrounding area become hot enough to cause burns. Be careful not to spill anything into this vent. **The air grille must be removed before the self-clean cycle.**

Grill Guide

Preheat grill on **Hi** 5 minutes, for best flavor.

Type	Setting	Cooking Time	Procedure
Steak (1/2" - 3/4"):			
Rare	Hi	6 to 10 minutes	Turn after 3 to 5 minutes.
Medium	Hi	10 to 16 minutes	Turn after 5 to 8 minutes.
Well	Hi	21 to 24 minutes	Turn after 6 to 12 minutes.
Steak (1" - 1 1/4"):			
Rare	Hi	14 to 24 minutes	Turn after 7 to 12 minutes.
Medium	Hi	18 to 30 minutes	Turn after 9 to 15 minutes.
Well	Hi	24 to 34 minutes	Turn after 12 to 17 minutes.
Hamburgers (3-4 oz.)	Med	20 to 25 minutes	Turn after half the time.
Pork Chops	Med	25 to 45 minutes	Turn occasionally.
Fully-cooked Smoked Pork Chops	Med	10 to 15 minutes	Turn once. Glaze if desired.
Ham Slices	Med	15 to 20 minutes	Turn after half the time.
Fully-cooked Sausages:			
Hot Dogs, Brats	Hi	7 to 12 minutes	Turn once.
Polish	Hi	13 to 16 minutes	Turn occasionally.
Fresh Sausage:			
Links	Med	15 to 25 minutes	Turn occasionally.
Patties (3" dia.)	Med	15 to 20 minutes	Turn after half the time
Italian	Med	25 to 30 minutes	Pierce casing with a fork. Turn once.
Chicken:			
Pieces:Bone-in	Med	30 to 50 minutes	Turn occasionally.
Breasts: Boneless	Med	20 to 30 minutes	Turn occasionally.
Fish:			
Steaks (1")	Med	20 to 25 minutes	Brush with butter. Turn after half the time.
Fillets (1/2") (with skin on)	Med	10 to 15 minutes	Start skin side down. Brush with butter. Turn after half the time.
Shrimp: (skewered)	Med	10 to 20 minutes	Turn and brush with butter or marinade frequently.
Garlic Bread	Med	4 to 6 minutes	Turn after half the time.
Hot Dog Buns, Hamburger Buns	Med	1 to 2 minutes	

Note: This chart is a suggested guide. Cooking times and control settings are approximate due to variations in meats and gas pressure.

Oven Cooking

The control panel is designed for ease in programming. The display window on the electronic control shows time of day, timer and oven functions. Indicator words flash to prompt your programming steps. ***NOTE: Styling and features may differ slightly depending on the model. Control panel shown includes convection bake and drying functions.***

Function Pads

- Press the desired pad.
- Press the appropriate number pads to enter time or temperature.
- A beep will sound when any pad is pressed.
- A double beep will sound if a programming error occurs.

NOTE: Four seconds after entering the number, the time or temperature will automatically be entered. If more than 30 seconds elapse between touching a function pad and the number pads, the function will be canceled and the display will return to the previous display.

Number Pads

Use to set time or temperature.

Stop/Clear

Use to cancel all programming except Clock and Timer functions.

Bake

Use for conventional baking or roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for 350°F or the appropriate number pads for desired temperature.

See page 13 for additional information.

Broil

Use for top browning and broiling.

1. Press **Broil** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for HI broil, press again for LO broil, or press the appropriate number pads to set desired broil temperature.

See page 14 for additional information.

Clean

Use to set self–clean cycle.

1. Press **Clean** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for "3:00" hours of cleaning time.
3. If more or less cleaning is desired, press the appropriate number pads. Cleaning time may be set between 2 and 4 hours.

See page 18-19 for additional information.

Convect Bake

Use for convection baking.

1. Press **Convect Bake** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for 325°F or the appropriate number pads for desired temperature.

See page 13 for additional information.

Convect Roast

Use for convection roasting.

1. Press **Convect Roast** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for 325°F or the appropriate number pads for desired temperature.

See page 13 for additional information.

Oven Cooking, cont.

Cook Time/Stop Time

Use to program the oven to start and stop automatically.

1. Press **Bake**, **Convect Bake**, or **Convect Roast** pad. Press the appropriate number pads for desired temperature.
2. Press **Cook Time** pad. Press the appropriate number pads to enter cooking time in hours and minutes.
3. To delay the start of cooking, press **Stop Time** pad. Press the appropriate number pads to enter the time you want the oven to stop.

See page 14-15 for additional information.

Drying

Use to dry or dehydrate foods such as fruits, vegetables and herbs.

1. Press **Drying** pad.
2. Press **Preset (0)** pad for 140°F or the appropriate number pads for the drying temperature desired.

See page 15-16 for additional information.

Setting the Clock

1. Press **Clock** pad.
   - The indicator word TIME will flash in the display.
2. Press the appropriate number pads until the correct time of day appears in the display.

When electrical power is supplied or after a power interruption, the last clock time, before power was interrupted, will flash.

To recall the time of day when another time function is showing, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

Setting the Timer

Use to set and then signal the completion of a time period up to 99 hours and 59 minutes.

The timer can be used independently of any other oven activity and can be set while another oven function is operating. ***The timer does not control the oven.***

1. Press **Timer** pad.
   - The indicator word TIMER will flash and "0Hr:00" appears in the display.
2. Press the appropriate number pads until the desired number of minutes or hours and minutes appear in the display.

   Example: To set the Timer for 5 minutes, press the **Timer** pad and the number 5 pad. The control will begin countdown after a four second delay.

   Example: To set the Timer for 1 hour and 30 minutes, press the **Timer** pad and the numbers 1,3,0 pads. The control will begin countdown after a four second delay.

3. The last minute of the countdown will be displayed as seconds.
4. At the end of the time set, the timer will beep and "End" will appear in the display. To change the number of timer beeps and add reminder beeps, see next column.

TO CANCEL:

1. Press and hold **Timer** pad for three seconds. The time of day will reappear.

OR

2. Press the **Timer** pad and the "0" number pad. After a slight delay the time of day will reappear.

NOTE: *Pressing* ***Stop/Clear*** *pad to cancel the timer will cancel ALL selected oven functions except the clock and timer.*

Control Options

Control Lockout Option

The control touchpads can be locked to prevent unwanted use. They will not function when locked.

If an oven function is currently being used, the controls cannot be locked.

The current time of day will remain in the display when this feature is activated.

SETTING CONTROL LOCKOUT:

1. Press and hold the **Stop Time** and the **Stop/Clear** pads at the same time for three seconds.
   - The indicator word OFF will appear in the display for 15 seconds. OFF will reappear for 15 seconds if any pad is pressed.

TO CANCEL:

Press and hold the **Stop Time** and the **Stop/Clear** pads at the same time for three seconds. The indicator word OFF will disappear in the display.

Timer Beep Options

- **Option 1:** One long beep at the end of the timer operation, then, one short beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **Stop/Clear** pad is pressed.
- **Option 2:** One long beep at the end of the timer operation, then, one short beep every minute for the next 12

hours or until the **Stop/Clear** pad is pressed.

- **Option 3 (default option):** One beep at the end of the timer operation, then, no other beeps.

SETTING THE TIMER BEEPS:

1. Press the **Timer** and **Stop/Clear** pads at the same time and hold for three seconds.
   - A single beep will sound.
   - Display will show the indicator word TIMER and the current option.
2. Press the appropriate number pad (1, 2, or 3) to select the option you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

Clock Controlled Oven Cooking Beep Options

- **Option 1 (default option):** Four beeps at the end of cooking, then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **Stop/Clear** pad is pressed.
- **Option 2:** Four beeps at the end of cooking, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **Stop/Clear** pad is pressed.
- **Option 3:** Four beeps at the end of cooking, then, no other beeps.

SETTING CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING BEEPS:

1. Press **Cook Time** and **Stop/Clear** pads at the same time and hold for three seconds.
   - A single beep will sound.
   - Display will show the indicator word COOK and the current option.
2. Press the appropriate number pad (1, 2, or 3) to select the option you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

Cancel Clock Display Option

If you prefer that the time of day not be displayed:

1. Press **Clock** and **Stop/Clear** pads at the same time and hold for three seconds.
2. Press **Clock** pad to briefly recall the time of day, if desired.

TO RESTORE:

Press the **Clock** and **Stop/Clear** pads at the same time and hold for three seconds. The time of day will reappear in the display.

Automatic Oven Turn Off Option

The oven will automatically turn off after 12 hours, if you accidentally leave it on. You can deactivate this feature, if desired.

TO ELIMINATE 12 HOUR TURN OFF:

1. Press the **Clock** pad and hold for three seconds or until "12" appears in the display. The indicator word TIME will flash in the display.
2. Press any number pad until 8888 appears in the display. Current time of day will reappear in the display after four seconds.

TO RESTORE:

Press the **Clock** pad and hold for three seconds or until 8888 appears. Press "1" number pad. "12" will appear briefly in the display followed by the current time of day.

Oven Temperature Adjustment Option

If you think the oven should be hotter or cooler, you can adjust it yourself. To decide how much to change the thermostat, set the oven temperature 25°F higher or lower than the temperature in your recipe, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the thermostat.

TO ADJUST THE THERMOSTAT:

1. Press the **Bake** pad.
2. Enter 550° F by pressing the number pads "5, 5, 0."
3. Press and hold the **Bake** pad for several seconds until 0° appears in the display.
4. Press any number pad to change the temperature. Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5°F.
   - Press repeatedly to reach +35°F. Continue pressing to reduce the temperature up to -35°F.
5. When you have made the adjustment, press the **Stop/Clear** pad and the time of day will reappear in the display. The oven will now bake at the adjusted temperature.

NOTE: It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.

It is not necessary to readjust the oven temperature if there is a power interruption. This adjustment will not affect broil or clean temperatures.

Oven Cooking, cont.

Baking and Roasting

1. Place oven racks on proper rack positions. (See page 17.)
2. Press **Bake**, **Convect Bake** or **Convect Roast** pad.
   - The indicator word BAKE will flash.
   - 000 and the oven icon ☐ will appear.

   - When convection cooking is selected, a fan icon will also appear.
3. Press the **Preset (0)** pad to set 350°F automatically. When convection cooking, 325°F will be automatically set when **Preset (0)** is pressed. Or press the appropriate number pads for the desired oven temperature.
   - The temperature can be set from 100° to 550° F.
   - After four seconds the oven will begin to heat.
     – the bake icon (top and bottom bars) will light;
     – a red preheat indicator will light;
     – and 100° or the actual oven temperature, whichever is higher, will appear in the display.
     – when convection cooking the fan icon will begin to rotate.

   - The temperature in the display will increase in 5° increments until the oven reaches the preset temperature.
   - When the oven is preheated, the oven will beep and the preheat indicator light will go off in the display. Allow 7–14 minutes for the oven to preheat.

4. At the end of cooking, turn the oven off by pressing the **Stop/Clear** pad. Remove food from oven. The oven will continue operating until the **Stop/Clear** pad is pressed.

Broiling

Broil in the oven cavity. For best results, use a pan designed for broiling.

For additional broiling tips, refer to the **"Cooking Made Simple"** booklet.

Setting the Controls for Broiling

1. Place the oven rack on the proper rack position.
2. Press the **Broil** pad.
   - The indicator word BROIL will flash. 000 and the oven ☐ icon will appear.

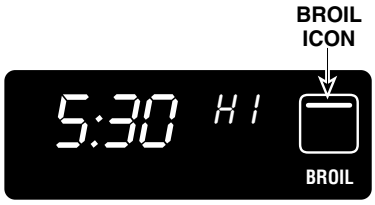
3. Press the **Preset (0)** pad to enter **HI** broil. Press again to set **LO** broil.
   - The oven has a variable broil feature which means a specific broil temperature can be selected. To select a specific temperature, press the appropriate number pads for the temperature desired after 000 appears in the display.

NOTES:

BAKING AND ROASTING

- If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and pressing a number pad, the display will return to the previous display.
- To recall the set temperature during preheat, press the appropriate **Bake**, **Convect Bake** or **Convect Roast** pad. The set temperature will be displayed briefly and then return to the ongoing program.
- To change the oven temperature during cooking, press the appropriate **Bake**, **Convect Bake** or **Convect Roast** pad and the appropriate number pads for the desired oven temperature.
- You may find that the cooking times and temperatures vary slightly from your old oven. This is normal. Every oven has its own characteristics.
- **As a general rule, when convection baking, set the oven temperature 25° F lower than the conventional recipe or prepared mix directions. Baking time will be the same or a few minutes less than the directions.**
- **When convection roasting, roasting times are generally 25–30% less.** (Maintain conventional roasting temperatures.)
- See roasting chart in **"Cooking Made Simple"** booklet for recommended roasting temperature and times.
- For additional baking, roasting and convection cooking tips, see **"Cooking Made Simple"** booklet.

- Four seconds after entering **HI**, **LO** or a temperature, the broil icon will come on and the indicator word BROIL will remain in the display.



4. Place food in the oven leaving the oven door open to the first stop position (about 4 inches).
5. Press the **Stop/Clear** pad to turn off oven when food is cooked.

NOTES:

BROILING

- **Hi** broil is used for most broiling. Use **lo** broil when broiling longer cooking foods to allow them to cook to well done without excessive browning.
- **A cooling fan will automatically turn on during broiling. If it does not operate, contact an authorized servicer.**
- Never cover broiler pan insert with aluminum foil. This prevents fat from draining to the pan below.
- Expect broil times to be longer and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.

Clock Controlled Oven Cooking

Use to program the oven to start and stop automatically.

The clock must be functioning and set at the correct time of day for this feature to operate correctly.

The feature can be used with either oven cooking or self-cleaning. See pages 18-19 for instructions on delaying the start of a clean cycle.

Setting the Controls

TO START IMMEDIATELY AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1. Press the **Bake**, **Convect Bake** or **Convect Roast** pad.
   - The indicator word BAKE will flash.
   - 000 and the oven icon ▢ will appear.
   - When convection cooking is selected, a fan icon will also appear.
2. Press the **Preset (0)** pad to set 350°F. (When convection cooking, 325°F will be automatically set.) Or press the appropriate number pads for the desired oven temperature.
3. Press the **Cook Time** pad. The indicator words COOK TIME will flash and the display will show "0HR:00".
4. Press appropriate number pads to enter cooking hours and minutes.

   Example: If cooking time selected for baking is 2 hours and 30 minutes, the display will show:

5. At the end of the programmed Cook Time, the oven will shut off automatically, "End" will appear in the display and a beep will be heard four times. Press the **Stop/Clear** pad.

   If the program is not cancelled, there will be one beep every 30 seconds for five minutes. (If you wish to change the beeps at the end of clock controlled cooking, see page 12.)

TO DELAY THE START AND TURN OFF AUTOMATICALLY:

1–4. Follow preceding steps 1–4.

5. Press the **Stop Time** pad. Indicator words STOP and TIME will flash. Display will show the calculated stop time based on the current time of day and the cook time that you entered previously.
6. Press the appropriate pads to enter the time you wish the oven to stop. A stop time can only be accepted for later in the day.

cont.

NOTES:

CLOCK CONTROLLED OVEN COOKING

- If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and pressing the appropriate number pads, the oven is NOT set and display will return to the previous display.
- Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cook operations.
- Clock controlled baking is not recommended for baked items that require a preheated oven, such as cakes, cookies, pies and breads.
- Cook time can be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59).

Example: If at 10:00 you set the oven for 350°F and 2 hours and 30 minutes of cooking time, the calculated stop time would be "12:30".

If you want the stop time to be 1:00, press the number pads "1,0,0". Four seconds later, the display will show 1:00 along with the indicator words DELAY, STOP TIME.

7. At the end of the delayed period, the DELAY indicator word will go off and the oven will begin to heat.

8. At the end of the clock controlled Cook Time, the oven will shut off automatically, "End" will appear in the display and a beep will be heard four times. Press the **Stop/Clear** pad.

If the program is not cancelled, there will be one beep every 30 seconds for five minutes. (If you wish to change the beeps at the end of clock controlled cooking, see page 12.)

DRYING PAD

For drying fruits, vegetables, herbs, etc. Use a drying rack for best results. It allows air to circulate evenly around the foods.

1. Press the **Drying** pad.

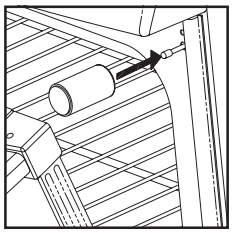
- 000, the oven icon and convection fan icon will appear.

2. Press the **Preset (0)** pad for 140°F or press the appropriate number pads for the desired drying temperature.

- The temperature may be set between 100°-200°F.
- If the temperature is set for under 100°F or over 200°F, the control will beep twice and default to 100°F or 200°F respectively.

3. The oven door needs to be opened slightly to allow moisture to escape from the oven during the drying process.

- Open the oven door slightly.
- Place the magnetic door spacer (Part No. 8010P146-60) over the plunger switch at the upper right side of the oven frame. The spacer provides a gap between the oven frame and the oven door allowing moisture to escape.



- Gently close the door until the spacer magnet makes contact with the oven door. The magnet will hold the spacer in the proper position during the drying process and allows the door to be opened at any time during drying without losing proper positioning.

NOTE: If the spacer is not placed correctly, the convection fan will not operate.

Follow the drying guide on page 16 for drying times. Cool foods to room temperature before testing for doneness.

4. When drying is complete, turn the oven off by pressing the **Cancel** pad. Using a potholder, remove the magnetic spacer.

NOTE: Please keep the magnetic spacer in a safe and convenient place for easy access. To replace, call 1-800-688-8408 to order Part No. 8010P146-60.

NOTE: If moisture collects around the oven vent area, remove the air grille during the drying operation.

NOTES:

DRYING

- To purchase a drying rack, contact your Jenn-Air dealer for the "DRYINGRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408.
- Most fruits and vegetables dry well and retain their color when dried at 140° F. For optimal flavor, dry herbs at 100° F, however, at this lower temperature expect extended drying times of up to 8 hours.
- The length of drying times vary due to the following: Water and sugar content of food, size of food pieces, amount of food being dried, humidity in the air.
- Check foods at the minimum drying time. Dry longer if necessary.
- More than one rack of food may be dried at the same time. However, additional drying time is needed.
- Fruits that turn brown when exposed to air should be treated with an antioxidant. Try one of the following methods:
  1. Dip fruit in a mixture of two parts bottled lemon juice to one part cool water.
  2. Soak fruit in a solution of 1 tsp. ascorbic acid or commercial antioxidant to 1 quart of cold water.
- Foods may drip during the drying process. After drying high acid or sugary foods, clean the oven bottom with soap and water. The porcelain oven finish may discolor if acid or sugary food soils are not wiped up prior to high heat or a self-cleaning cycle.
- Refer to other resources at your local library or call your local County Extension service for additional information.

Drying Guide

Fruits	Varieties Best for Drying	Preparation	Approx. Drying Time at 140°F **	Test for Doneness
Apples*	Firm varieties: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton	Wash, peel if desired, core and slice into 1/8" slices.	4-8 hours	Pliable to crisp. Dried apples store best when they are slightly crisp.
Apricots*	Blenheim/Royal most common. Tilton also good	Wash, halve, and remove pits.	18-24 hours	Soft, pliable.
Bananas*	Firm varieties	Peel and cut into 1/4" slices.	17-24 hours.	Pliable to crisp.
Cherries	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van or Bing	Wash and remove stems. Halve and remove pits.	18-24 hours.	Pliable and leathery.
Nectarines and Peaches*	Freestone varieties	Halve and remove pits. Peeling is optional but results in better-looking dried fruit.	24-36 hours	Pliable and leathery.
Pears*	Bartlett	Peel, halve and core.	24-36 hours	Soft and pliable.
Pineapple	Fresh or canned	Wash, peel and remove thorny eyes. Slice length wise and remove the small core. Cut crosswise into 1/2" slices.	Canned: 14-18 hours Fresh: 12-16 hours	Soft and pliable.
Orange and Lemon Peel	Select rough-skinned fruit Do not dry the peel of fruit marked "color added"	Wash well. Thinly peel the outer 1/16 to 1/8" of the peel. Do not use the white bitter pith under the peel.	1-2 hours	Tough to brittle.
Vegetables				
Tomatoes	Plum, Roma	Halve, remove seeds. Place tomatoes skin side up on rack. Prick skins.	12-18 hours	Tough to crisp.
Carrots	Danvers Half Long, Imperator, Red Cored Chantenay	Do not use carrots with woody fiber or pithy core. Wash, trim tops and peel if desired. Slice crosswise or diagonally in 1/4" slices. Steam blanch for 3 min.	4-8 hours	Tough to brittle.
Hot Peppers	Ancho, Anaheim	Wash, halve and seed. Prick skin several times.	4-6 hours	Pods should appear shriveled, dark red and crisp.
Herbs				
Parsley, Mint, Cilantro, Sage, Oregano		Rinse in cold water. Leave stems on until leaves are dry, then discard.	1-3 hours	Brittle and crumbly.
Basil		Cut leaves 3 to 4" from top of plant just as buds appear. Rinse leaves in cold water.	2-5 hours	Brittle and crumbly.

***Fruits requiring an antioxidant to prevent discoloration and loss of nutrients. Refer to the notes on page 15 for specific methods.**

**** 12 Hour Off will not occur during drying functions.**

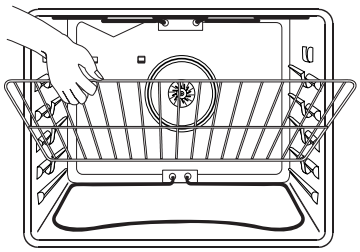
Oven Cooking, cont.

Oven Racks

The oven has three racks. All racks are designed with a lock-stop edge.

TO REMOVE OVEN RACKS:

Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.



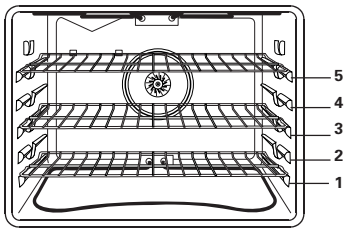
TO REPLACE OVEN RACKS:

Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

Rack Positions

RACK 5:

Use for toasting bread or broiling very thin foods.



Three-rack Convection Baking (Racks 1, 3 and 5)

RACK 4:

Use for two-rack baking and for broiling.

RACK 3:

Use for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods, and for broiling.

RACK 2:

Use for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies, and two-rack baking.

RACK 1:

Use for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake, and two-rack baking.

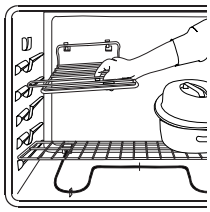
MULTIPLE RACK COOKING:

Two rack: Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

Three rack: (convection functions only) Use rack positions 1, 3 and 5. See illustration.

Half Rack Accessory

A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your Jenn-Air dealer for the "HALFRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408.



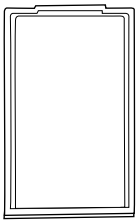
Cooling Fan

The cooling fan will automatically turn on during cleaning, broiling and some baking operations. It is used to keep internal parts on the control panel cool. The fan will automatically turn off when parts have cooled. The fan may continue to operate after the oven has been turned off. This is normal.

Oven Light

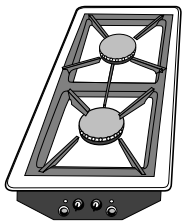
The oven light automatically comes on when the door is opened. When the door is closed, press the **Oven Light** switch on the control panel to turn the light on or off.

Accessories



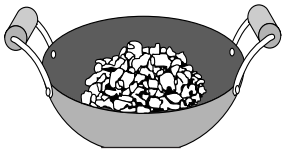
Gas Griddle – AG302

Self-draining griddle makes many favorite foods easier to fix. Family-sized surface lets you cook several pancakes, hamburgers, or grilled sandwiches at a time. Has a black non-stick finish.



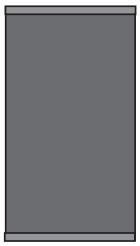
Sealed Burner Module – JGA8100ADB (black) JGA8100ADW (white)

The grill assembly can be removed and a sealed burner cartridge can be installed.



Wok Accessory – AO142

Ideal for stir frying, steaming, braising, and stewing. Wok has nonstick finish, wood handles, cover, steaming rack, rice paddles and cooking tips. Flat bottom wok can be used on ALL cartridges.

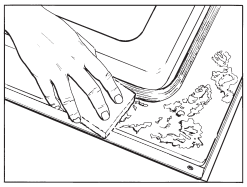


Grill Cover – AG341

Attractive grill cover protects grill when not in use. Textured steel in black or white with molded handles.

Care & Cleaning

Clean Pad



- Clean oven frame, door frame (area outside of gasket) and around the opening in the door gasket with a non-abrasive cleaner such as Bon Ami*. These areas are not exposed to cleaning temperatures.
- **Remove oven racks.** If racks are left in during a clean cycle, it may impair function and they will discolor. Turn off the oven light and close door.
- Remove air grille.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.

SETTING THE CONTROLS FOR A SELF–CLEAN CYCLE:

1. Close the oven door.

2. Press the **Clean** pad.

- The indicator word CLEAN will flash. The display will show "– – : – –" along with the oven icon ▢ .
- If the door has not been closed, the display will show "door".

3. Press **Preset (0)** pad for "3:00" hours of cleaning time for an average soiled oven.

- The cleaning time can be varied depending on the amount of soil. Press the appropriate number pads to set any amount of time between 2 and 4 hours. "2:00" hours of cleaning for light soil, up to "4:00" hours of cleaning for heavy soil.
- Four seconds after entering the cleaning time, the oven door will automatically lock. The indicator word LOCK will appear in the display along with the clean icon (top and bottom bars).

4. When the cleaning time has been completed, the indicator word CLEAN will turn off. The indicator word LOCK will remain on until the oven has cooled. When the oven has cooled, the indicator word LOCK will turn off and the door will automatically unlock.

Automatic lock is still engaged. Door cannot be opened until LOCK is no longer displayed.

TO DELAY THE START OF A CLEAN CYCLE:

1–3. Follow steps 1–3.

4. Press the **Stop Time** pad. Indicator words STOP TIME will flash in the display and the calculated stop time will also appear in the display.

5. Press the appropriate number pads to enter the stop time you desire. (A stop time can only be accepted for later in the day.)

Example: If at 9:00 you set the oven to clean for three hours, the calculated stop time would be "12:00". The display will show:

If you want the stop time to be 1:00, press the number pads "1,0,0". Four seconds later the display will show 1:00 and the indicator word DELAY.

6. When the oven begins to clean, the clean icon (top and bottom bars) will come on. The indicator word DELAY will go off.

7. When the clean time has been completed, the indicator word CLEAN will turn off. The indicator word LOCK will remain on until the oven has cooled. When the oven has cooled, the indicator word LOCK will turn off and the door will automatically unlock.

cont.

NOTES:

- To prevent damage to oven door, do not attempt to open oven door when the LOCK indicator word is displayed.
- During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning. Odors will lessen with use.
- It is normal for flare-ups, smoking or flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy buildup of soil.
- Wipe up excess grease or spillovers to prevent flare-ups. For ease in cleaning, the bake element in the oven can be lifted slightly (1 inch).
- It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle. Avoid touching cooktop, door, window or oven vent area during a clean cycle.
- A cooling fan will automatically turn on during cleaning. If it does not operate, contact an authorized servicer.
- Wipe up sugary and acidic spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces prior to a self-clean cycle. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof and may discolor if spills are not wiped up before a self-clean cycle.
- A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods are not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

Care & Cleaning, cont.

TO CANCEL SELF–CLEAN:

1. Press the **Stop/Clear** pad. The door will be locked while the LOCK indicator word remains in the display.

   Depending on the length of time the oven had been cleaning, it may take up to an hour for the oven to cool down. When the oven is cool, the door will automatically unlock and it can be opened.

Cleaning Procedures

⚠ CAUTION

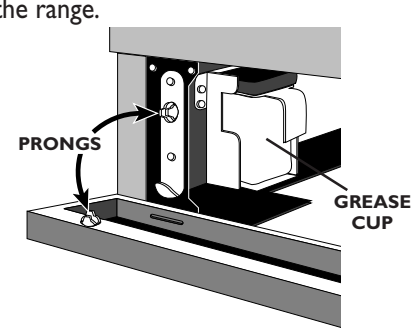
- **Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.**
- To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.
- If a part is removed, be sure it is correctly replaced.

Stainless Steel

- ***DO NOT USE ANY CLEANING PRODUCT CONTAINING CHLORINE BLEACH.***
- ***ALWAYS WIPE WITH THE GRAIN WHEN CLEANING.***
- **Daily Cleaning/Light Soil —** Wipe with one of the following - soapy water, white vinegar/water solution, Formula 409 Glass and Surface Cleaner* or a similar glass cleaner - using a sponge or soft cloth. Rinse and dry. To polish and help prevent fingerprints, follow with Stainless Steel Magic Spray (Jenn-Air Model A912, Part No. 20000008)**.
- **Moderate/Heavy Soil —** Wipe with one of the following - Bon Ami, Smart Cleanser, or Soft Scrub* - using a damp sponge or soft cloth. Rinse and dry. Stubborn soils may be removed with a damp Scotch-Brite* pad; rub evenly with the grain. Rinse and dry. To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray.
- **Discoloration —** Using a damp sponge or soft cloth, wipe with Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rinse immediately and dry. To remove streaks and restore luster, follow with Stainless Steel Magic Spray.

Access Panel

The access panel is easily opened or removed. To open panel, grasp upper corners and pull forward and down. To close panel, lift up and insert prongs into catches in the range.



- Wash with soap and water, a glass cleaner or mild liquid sprays.
- Do not use excessive amounts of water.
- To prevent scratching or dulling of the finish, do not use mildly abrasive, abrasive, harsh or caustic cleaners such as oven cleaners.

NOTE: To avoid the possibility of accidentally disconnecting any part of the ventilation system, do not use the area behind the access panel for storage.

Broiler Pan and Insert

- Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil.
- Wash in warm soapy water. Use scouring pad to remove stubborn soil.
- Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.

Clock and Control Panel and Pad Area

- To activate "Control Lock" for cleaning, see page 11.
- Wipe with a damp cloth and dry.
- Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***

Control Knobs

- Remove knobs in the OFF position by pulling forward.
- Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish.
- Turn on each burner to be sure the knobs have been correctly replaced.

Sealed Gas Burner Cartridge -Porcelain Enamel

Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acid or sugar spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth.

- When cool, wash with soapy water, rinse and dry.
- Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping.
- Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.

* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-688-8408.

Oven Window – Glass

- Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining.
- Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner can be used if sprayed on a cloth first.
- Do not use abrasive materials such as scouring pads, steel wool or powdered cleaners as they will scratch glass.

Oven Racks

- Clean with soapy water.
- Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry.
- If over time, racks do not slide out easily, wipe the rack edge and rack support with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil. Likewise, place one drop of vegetable oil on rack guides.

NOTE: *Remove oven racks during a clean cycle. If racks are left in the oven, it may impair function and they will discolor.*

Oven Interiors

- Follow instructions on page 18 to set a self-clean cycle.

Sealed Gas Burner Assembly

- Allow burner and grates to cool. Wash with soapy water and a plastic scouring pad. For stubborn soils, clean with a soap-filled, nonabrasive pad or a sponge and a commercial Cooktop Cleaning Creme (Part #20000001)**.
- Clean gas ports with a soft bristle brush or straight pin, especially the port below the ignitor. Do not enlarge or distort holes.
- Be careful not to get water into burner ports.
- When cleaning, use care to prevent damage to the ignitor. If the ignitor is soiled, wet or damaged the surface burner will not light.

Grill Assembly –

Basin – Porcelain

The basin is located under the grill burner and/or cartridges. Clean after each use of the grill.

- To remove light soil, clean with soapy water or spray with cleansers such as Fantastik* or Formula 409*. For easier cleanup: **a)** spray with a household cleanser; **b)** cover with paper towels; **c)** add small amount of hot water to keep the paper towels moist; **d)** cover and wait 15 minutes; and **e)** wipe clean.
- To remove moderate soil, scrub with Bon Ami*, a soft scrub cleanser or plastic scrubber.

Note: Check the grease drain after each use of the grill or grill accessories. To clean: Pour about $^{1}/_{3}$ cup of very hot tap water mixed with 1 teaspoon dish detergent down the drain.

Grates – Cast aluminum coated with non-stick finish

- Wash cool grates (DO NOT IMMERSE HOT GRILL GRATES IN WATER) with detergent in hot water in the sink or wash them in the dishwasher. Be sure to remove all food residue before cooking on the grill grates again.
- Remove stubborn soils with a plastic mesh puff or pad. Use only those cleaning products which state they are recommended for use when cleaning nonstick surfaces.
- If grates were washed in the dishwasher, season with oil prior to grilling.
- Do not use metal brushes or abrasive scouring pads or other scrubbers intended to clean outdoor charcoal grills. These will remove the finish as well as scratch the grates. Do not clean in self-cleaning oven or use oven cleaners on the grates.

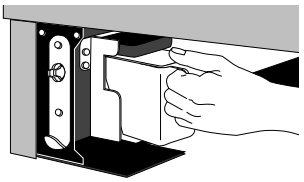
Grill Burner

- Follow instructions on page 7 for removing the grill burner.
- The grill burner should be cleaned after each use with a soapy S.O.S.* pad or in the dishwasher. Rinse and dry thoroughly before using again.

  NOTE: Check to be sure all burner ports are open. To open clogged ports, insert a straight pin into each port.

Grease Cup

- The container is located on the left side behind the bottom access panel, underneath the range. (See page 19 for opening access panel.) It collects grease and other liquids created while grilling. Check each time after grilling and empty when grease is noticeable. To remove, simply grasp the handle, and pull from the bracket holding the container.
- The container can be washed in hot, soapy water or in the dishwasher.



* Brand names for cleaning products are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-688-8408.

MAINTENANCE

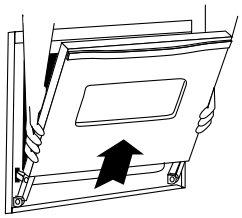
OVEN DOOR

⚠ CAUTION

- **NEVER** place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.
- **NEVER** attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.
- **NEVER** place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.

TO REMOVE:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).
2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift door.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.



TO REPLACE:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

NOTE: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

OVEN WINDOW

TO PROTECT THE OVEN DOOR WINDOW:

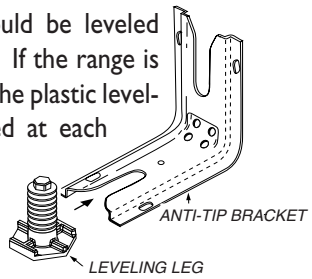
1. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
2. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

LEVELING LEGS

- Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor. This bracket prevents the range from accidentally tipping.

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



REMOVING RANGE FOR CLEANING & SERVICE

1. Shut off gas supply to appliance.
2. Disconnect electrical supply to appliance.
3. Disconnect blower system.
4. Disconnect gas supply tubing to appliance.
5. Slide range forward to disengage from anti-tip bracket. (See Installation Instructions for location of bracket.)
6. Reverse procedure to reinstall. If gas line has been disconnected, check for gas leaks after reconnection. **NOTE: A qualified servicer should disconnect and reconnect gas supply.**
7. To prevent accidental tipping, range must be secured to the floor by sliding rear leveling leg into anti-tip bracket.

OVEN LIGHT

To assure the proper replacement bulb is used, order bulb from Maytag Customer Service. Call 1-800-688-8408, ask for part number 74004458 - halogen bulb.

⚠ CAUTION

- Disconnect power to range before replacing light bulb.
- Allow oven to cool before replacing light bulb.
- Make sure bulb cover and bulb are cool before touching.

TO REPLACE OVEN LIGHT BULB:

1. When oven is cool, use fingertips to grasp edge of bulb cover. Pull out and remove.
2. Carefully remove old bulb by pulling **straight out** of ceramic base.
3. To avoid damaging or decreasing the life of the new bulb, do not touch the bulb with bare hands or fingers. Hold with a cloth or paper towel. Push new bulb prongs **straight into** small holes of ceramic base.
4. Replace bulb cover by snapping into place.
5. Reconnect power to the range. Reset clock.

Before You Call for Service

For most concerns, try these first:

- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

Part or all of appliance does not work.

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 5 & 10.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 18.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 14 & 18.
- Check if Control Lock is activated. See pg. 11.

Baking results are not as expected or differ from previous oven.

- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 8 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See pg. 12 for instructions on adjusting the oven temperature. ***NOTE:*** It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- Check that oven temperature is decreased by 25° F when convect baking.
- See **"Cooking Made Simple"** booklet for more information on bakeware and baking.
- Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.
- Check rack positions. See page 17.

Food is not broiling properly or smokes excessively.

- Check oven rack positions. Food may be too close to element.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Trim excess fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.

Oven will not self-clean.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start. See pg. 18.
- Check if door is closed.

Oven did not clean properly.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acid foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

Oven door will not unlock after self-clean cycle.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed.

Moisture collects on oven window or steam comes from oven vent.

- This is normal when cooking or drying foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

Surface or grill burner fails to light.

- Check to be sure burner ports or ignition ports are not clogged. See page 20.
- Check to be sure ignitor is dry and clicking. Burner will not light if ignitor is damaged, soiled or wet. If ignitor doesn't click, turn control knob OFF.

Surface or grill burner flame lifts off ports.

- Check to be sure a pan is sitting on the grate above.
- Contact an authorized Jenn-Air servicer.

The flame is uneven.

- Burner ports may be clogged.

Surface or grill burner flame is yellow in color.

- Contact an authorized Jenn-Air servicer.
- Some yellow tips on the flame are acceptable when using LP gas.

There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odors more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- Excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

Ventilation system is not capturing smoke efficiently.

- Check on cross ventilation in room or make up air.
- Excessive amount of smoke is being created; check instructions for grilling, trimming meats. See pg. 8.
- Outside wall cap may be trapped shut.
- Range may be improperly installed; check ducting information. See pg. 4.
- Air filter may be improperly installed. See pg. 8.

A fan sound can be heard

- This is the cooling fan and is normal. The fan will continue to run after use until the oven cools.

"F" plus a number and the message: "Call an authorized servicer or 800-688-1100."

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **Cancel** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **Cancel** pad and allow the oven to cool completely. Wipe out excess soil, then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Jenn-Air Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties - Parts Only

Second Year - After the first year from the original purchase date, parts which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

Third Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Electronic Controls**
- **Electric Heating Elements:** Surface, broil and bake elements on gas and electric cooking appliances.
- **Sealed Gas Burners**

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

Limited Warranty Outside the United States and Canada - Parts Only

For two (2) years from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance at 1-800-688-1100 to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1100.**

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  - **a.** Your name, address and telephone number;
  - **b.** Model number and serial number;
  - **c.** Name and address of your dealer or servicer;
  - **d.** A clear description of the problem you are having;
  - **e.** Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

Cuisinière Mixte Encastrable à Évacuation Déscendante Jenn-Air

ProStyle

Guide de l'utilisateur

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 25-28
Conduits 28
Cuisson sur la surface 29-33
Cuisson au four 34-41
Accessoires 41
Nettoyage 42-44
Entretien 45
Avant de contacter un réparateur 46
Garantie 47
Guía del Usuario 48

JENN-AIR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; le conserver pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

— — — — — — — — —

Numéro de série

— — — — — — — — —

Date d'achat

Pour toute question, contacter:

Service-client Jenn-Air
1-800-688-1100
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h -- heure de l'Est)
Site Internet: http://www.jennair.com

Pour le service après-vente, voir page 47.

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes «avertissement» de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service après-vente ou le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

RECONNAÎTRE LES ÉTIQUETTES, PARAGRAPHES ET SYMBOLES SUR LA SÉCURITÉ

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre. Ne pas essayer de faire des réglages, des réparations, de l'entretien ou de remplacer une pièce quelconque de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Tout autre entretien doit être exécuté par un préposé qualifié au service après-vente. Demander à l'installateur de montrer où se trouve le robinet d'arrêt de gaz et comment le fermer en cas d'urgence.

Toujours débrancher l'appareil avant d'y faire de l'entretien.

⚠ *AVERTISSEMENT:*

Si les directives données dans le présent guide ne sont pas respectées à la lettre, il y a risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages, des blessures et même la mort.

– Ne pas ranger ni utiliser de gaz ou autre matière inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

– QUE FAIRE SI L'ON SENT UNE ODEUR DE GAZ

- **Ne mettre aucun appareil en marche.**
- **Ne pas toucher à un interrupteur électrique.**
- **N'utiliser aucun téléphone de l'immeuble.**
- **Se rendre chez un voisin et téléphoner immédiatement à la compagnie de gaz. Suivre les directives données par le préposé de la compagnie de gaz.**
- **S'il est impossible de joindre la compagnie de gaz, téléphoner au service des incendies.**

– L'installation et les réparations doivent être confiées à un installateur compétent, à une entreprise de service ou à la compagnie de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT

Parce que du gaz peut s'échapper du système sans qu'il soit décelé par l'odeur uniquement, en entraînant une situation potentielle extrêmement dangereuse, il est recommandé par les fournisseurs de gaz que vous achetiez et installiez un (des) détecteur(s) de gaz approuvé(s) (UL) dans votre maison. Votre fournisseur de gaz peut vous aider à acquérir un détecteur de gaz. Veuillez installer, entretenir et utiliser le détecteur de gaz conformément aux instructions données par le fabricant du détecteur de gaz.

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

⚠ AVERTISSEMENT:

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**

- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**

- ***RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.***

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière, enlever le tiroir de remisage et regarder en dessous de la cuisinière pour vérifier si l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb est bien engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride **après chaque déplacement** de la cuisinière.

POUR ÉVITER UN INCENDIE OU DES DOMMAGES DE FUMÉE

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil avant de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles, l'essence et autres matières et vapeurs inflammables bien éloignés de l'appareil.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter que le vent entraîne les rideaux au-dessus des brûleurs.

NE JAMAIS laisser des articles sur la table de cuisson. L'air chaud de l'évent peut les enflammer et mettre également sous pression des contenants fermés qui pourraient alors exploser.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

De nombreux articles en plastique peuvent être détériorés par la chaleur. Conserver les articles en plastique à distance des composants de l'appareil susceptibles de devenir tièdes ou chauds. Ne pas laisser des articles en plastique sur la table de cuisson; un article en plastique trop proche de l'évent du four ou d'un brûleur allumé pourrait s'amollir ou fondre.

Pour éliminer le besoin d'atteindre quelque chose par-dessus les brûleurs de la surface de cuisson, il est préférable qu'il n'y ait aucune armoire de cuisine directement au-dessus de l'appareil. S'il y a une armoire, on ne devrait y remiser que des articles peu fréquemment utilisés et capables de résister à la chaleur émise par l'appareil. La température pourrait être excessive pour certains articles, comme liquides volatils, produits de nettoyage ou flacons d'aérosol.

EN CAS D'INCENDIE

Interrompre le fonctionnement de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Surface de cuisson:** Utiliser un couvercle ou une plaque à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisine.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
- **Four:** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

SÉCURITÉ POUR LES ENFANTS

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur la porte de l'appareil pour atteindre un objet pourrait subir de graves blessures.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

FAMILIARISATION AVEC L'APPARIEL

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait faire basculer l'appareil et entraîner dommages matériels et corporels sérieux.

NE JAMAIS utiliser la cuisinière comme source de chaleur pour le chauffage de la pièce, pour éviter tout risque de dommages corporels et de détérioration de l'appareil. Ne pas remiser des aliments ou ustensiles de cuisine sur la table de cuisson ou dans le four.

Pour assurer un bon fonctionnement et des performances adéquates, ne pas obstruer le l'évent du four situé à droit de la grille à air.

Éviter de toucher le voisinage de l'évent du four lorsque le four est utilisé et pendant plusieurs minutes après l'arrêt du four. Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûlures. Après l'arrêt du four, ne pas toucher l'évent du four ou la zone voisine avant que ces composants aient pu se refroidir suffisamment.

Autres surfaces potentiellement chaudes: surface de cuisson, zones faisant face à la surface de

cuisson, évent du four, zones voisines de l'évent, porte du four et zones voisines de la porte et du hublot.

Ne pas toucher l'ampoule chaude du four avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser. En cas de bris de l'ampoule, débrancher l'appareil de la source d'électricité avant d'enlever l'ampoule, pour éviter un choc électrique.

CUISSON ET SÉCURITÉ

Placer toujours un ustensile sur un brûleur de surface avant de l'allumer. Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les brûleurs. Veiller à allumer le brûleur correct et vérifier que le brûleur s'allume effectivement. À la fin de la période de cuisson, éteindre le brûleur avant de retirer l'ustensile, pour éviter une exposition aux flammes du brûleur.

Veiller à toujours ajuster correctement la taille des flammes pour qu'elles ne dépassent pas sur la périphérie de l'ustensile. Des flammes de trop grande taille sur un brûleur sont dangereuses, elles suscitent un gaspillage d'énergie et elles peuvent faire subir des dommages à l'ustensile, à l'appareil ou à l'armoire située au-dessus.

NE JAMAIS laisser un brûleur de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée ou lors d'une opération de friture. Un débordement pourrait provoquer la formation de fumée et des produits gras pourraient s'enflammer. Éliminer dès que possible les produits gras renversés. Ne pas utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un brûleur de surface; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. Ne jamais utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un brûleur et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Laisser toujours refroidir un récipient d'huile de friture chaude avant de tenter de le déplacer et le manipuler.

Ne pas laisser la graisse de cuisson ou autre matériau inflammable s'accumuler dans ou près de l'appareil ou dans les évents. Nettoyer fréquemment pour empêcher toute accumulation de graisse.

NE JAMAIS porter lors de l'utilisation de l'appareil des vêtements faits d'un matériau inflammable, ou amples, ou à longues manches. De tels vêtements peuvent s'enflammer ou accrocher la poignée d'un ustensile.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. Veiller à toujours arrêter le four à la fin d'une période de cuisson.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

NE JAMAIS garnir le fond du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

AVERTISSEMENT: Mets préparés : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

USTENSILS ET SÉCURITÉ

Utiliser des ustensiles à fond plat comportant une poignée qu'on peut facilement saisir et qui reste froide. Éviter d'utiliser un ustensile instable ou déformé, qui pourrait facilement basculer, ou dont la poignée est mal fixée. Éviter également d'utiliser des ustensiles de petite taille comportant une poignée lourde; ces ustensiles sont généralement instables et peuvent facilement basculer. Un ustensile lourd lorsqu'il est rempli peut également être dangereux lors des manipulations.

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Pour minimiser les risques de brûlure, d'inflammation de matières et de renversement par contact non intentionnel avec un ustensile, ne pas orienter la poignée d'un ustensile vers un brûleur adjacent; orienter toujours la poignée d'un ustensile vers le côté ou l'arrière de l'appareil; ne pas laisser non plus la poignée d'un ustensile déborder à l'avant de l'appareil, où un jeune enfant pourrait facilement la saisir.

Veiller à ne jamais laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la surface de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. Ne pas utiliser de couvre-brûleur, gril placé sur la surface de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

ÉLEMENTS CHAUFFANTS

NE JAMAIS toucher les éléments chauffants du four, les zones proches de ces éléments ou les surfaces interieures du four.

Un élément chauffant peut être encore chaud même lorsque sa teinte est sombre. Une zone voisine d'un élément chauffant, à l'intérieur du four ou sur la surface de cuisson, peut être suffisamment chaude pour provoquer une brûlure.

Pendant et après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

NETTOYAGE ET SÉCURITÉ

Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants avant de

les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Ne pas toucher la grille d'un brûleur ou la zone voisine avant que ces composants aient pu refroidir suffisamment.

Exercer une grande prudence lors du nettoyage de l'appareil. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Four autonettoyant

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint. Ne pas utiliser de produit de nettoyage du four dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles, et éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus. **ATTENTION :** Ne laisser aucune nourriture ni ustensile de cuisine, etc. dans le four lors d'une opération d'autonettoyage.

Les cuisinières encastrables comportent un ventilateur de refroidissement qui se met en marche automatiquement pendant l'autonettoyage. Si le ventilateur ne se met pas en marche, annuler l'opération de nettoyage et prendre contact avec un réparateur agréé.

Il est normal que la table de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la table de cuisson durant l'autonettoyage.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne «Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act» de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil qu'ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont benzène, formaldéhyde et suie, du fait de la combustion incomplète du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié. Pour minimiser la combustion incomplète, veiller à ce que les brûleurs soient parfaitement réglés. Pour minimiser l'exposition à ces substances, veiller à bien évacuer les gaz de combustion à l'extérieur.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT - OISEAUX FAMILIERS: Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

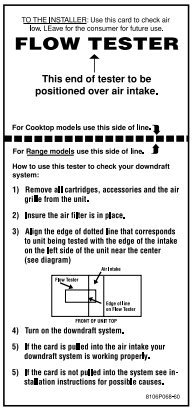
Conduits

Le système de ventilation de Jenn-Air est conçu pour capter les vapeurs de cuisson et la fumée s'échappant de la surface de la table de cuisson. Si l'installation n'a pas été prévue pour cette ventilation, vérifier les éléments suivants:

- Utiliser un conduit rond de 15,2 cm (6 po) de diamètre ou rectangulaire de 8,3 x 25,4 cm (3-1/4 x 10 po) pour des longueurs de conduit de 3 à 18 m (10 à 60 pi). ***Remarque: On peut utiliser un conduit rond de 12,7 cm (5 po) de diamètre si la longueur du conduit est inférieure à 3 m (10 pi).***
- Ne pas utiliser plus de trois coudes à 90°. La distance entre ces coudes doit être d'au moins 46 cm (18 po).
- On **DOIT** utiliser un évent mural recommandé par Jenn-Air. S'assurer que le clapet se déplace librement lorsque le système de ventilation fonctionne.
- Il doit y avoir un dégagement minimum de 15 cm (6 po) pour une table de cuisson installée près d'un mur latéral.

Même si l'installation ne semble pas présenter de défaut évident, il peut y avoir un problème caché comme joint écrasé, obstruction dans le tuyau, etc. L'installation est à la charge de l'installateur et les différents problèmes doivent être d'abord présentés à ce dernier. L'installateur doit vérifier très soigneusement les instructions d'installation des conduits.

- Utiliser la carte ci-dessous fournie avec l'appareil pour vérifier la circulation de l'air.


TO THE INSTALLER: Use this card to check air flow. Leave for the consumer for future use.

FLOW TESTER

This end of tester to be positioned over air intake.

For Cooktop models use this side of line.

For Range models use this side of line.

How to use this tester to check your downdraft system:

1) Remove all cartridges, accessories and the air grille from the unit.
2) Insure the air filter is in place.
3) Align the edge of dotted line that corresponds to unit being tested with the edge of the intake on the left side of the unit near the center (see diagram)

Air Intake
Flow Tester
Edge of line on Flow Tester
FRONT OF UNIT TOP

4) Turn on the downdraft system.
5) If the card is pulled into the air intake your downdraft system is working properly.
5) If the card is not pulled into the system see installation instructions for possible causes.

8105P068-60

CUISSON SUR LA SURFACE

COMMANDES DE LA SURFACE DE CUISSON

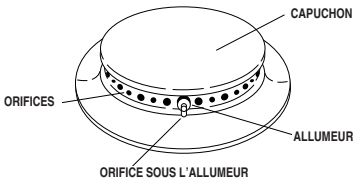
⚠ ATTENTION

- Si un brûleur s'éteint durant une opération de cuisson, fermer l'arrivée de gaz au brûleur. Si une forte odeur de gaz est perceptible, ouvrir une fenêtre et attendre cinq minutes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Avant d'ouvrir l'arrivée de gaz à la cuisinière, vérifier que chaque bouton de commande est à la position OFF (ARRÊT).
- **NE JAMAIS** toucher la table de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la surface, particulièrement au voisinage des brûleurs, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

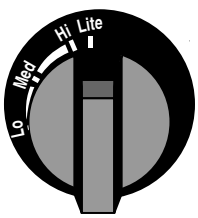
ALLUMAGE SANS VEILLEUSE

L'allumage sans veilleuse permet d'éliminer la présence d'une flamme brûlant en permanence. Chacun des brûleurs de surface comporte un allumeur à étincelles. User de précaution pour nettoyer autour du brûleur de surface. Si le linge de nettoyage se prenait dans l'allumeur, il pourrait l'endommager et empêcher l'allumage.

Si le brûleur ne s'allume pas, vérifier que l'allumeur n'est pas cassé, sali ou humide. En cas d'encrassement, nettoyer le petit orifice sous l'allumeur à l'aide d'une aiguille.



BOUTONS DE COMMANDE DE SURFACE



On utilise ces boutons pour commander l'allumage des brûleurs de surface. On peut régler chaque bouton à toute position entre les positions extrêmes **lo (min.)** et **hi (max.).** On peut percevoir une détente de calage à la position **hi (max.)**et position **lo(min.)**. On peut choisir toute position de réglage entre les deux positions extrêmes.

Un graphique près de chaque bouton identifie le brûleur de surface commandé par ce bouton. Par exemple, le graphique ci-dessous identifie le brûleur avant/droit.

RÉGLAGE DES COMMANDES

1. Placer un ustensile sur la grille du brûleur. (Pour conserver le fini de la grille, ne pas allumer un brûleur sans ustensile sur la grille pour absorber la chaleur de la flamme.)
2. Enfoncer le bouton de commande et le tourner immédiatement dans le sens antihoraire à la position **lite** (allumage), jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
- On peut percevoir le cliquetis correspondant à la production des étincelles, et le brûleur s'allume. (Les quatre allumeurs produisent des étincelles lorsqu'on place le bouton de l'un des brûleurs à la position **lite** [allumage].)
3. Après l'allumage du brûleur, tourner le bouton dans le sens horaire, au réglage souhaité.
- L'allumeur continue à produire des étincelles aussi longtemps que le bouton est à la position **lite** (allumage).

UTILISATION DURANT UNE PANNE D'ÉLETRICITÉ

1. Approcher une allumette enflammée du brûleur à utiliser.
2. Enfoncer et faire tourner lentement le bouton de commande jusqu'à la position **lite** (allumage).
3. Ajuster les flammes à la taille désirée.

⚠ ATTENTION

- Avant d'allumer un brûleur de surface, vérifier que tous les boutons de commande sont à la position OFF (ARRÊT). Approcher l'allumette enflammée du brûleur avant de faire tourner le bouton à la position **lite** (allumage).

RÉGLAGES SUGGÉRÉS

La puissance de chauffage à employer dépend du type et de la taille de l'ustensile utilisé. On trouve dans la brochure **«La cuisson simplifiée»** de l'information sur les ustensiles et autres facteurs affectant le réglage de la puissance de chauffage.

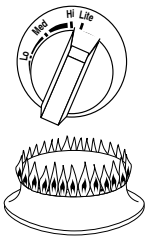
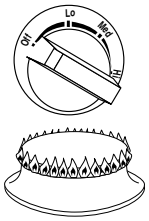
Réglages	Utilisations
hi (max.) 	**hi (max.):** Pour porter un liquide à ébullition ou atteindre la bonne pression dans un autocuiseur. Réduire ensuite la puissance de chauffage après le début de l'ébullition ou de la cuisson des aliments.
	Une puissance de chauffage intermédiaire est utilisée pour la poursuite de la cuisson. Les aliments ne cuisent pas plus rapidement si on utilise une puissance de chauffage plus élevée que nécessaire pour le maintien d'une douce ébullition. L'eau bout toujours à la même température, que l'ébullition soit tranquille ou vigoureuse.
lo (min.) 	**lo (min.):** Pour le mijotage ou le maintien de la température d'un mets, ou pour la fusion de chocolat ou beurre.
	Il est possible de cuire sur réglage **lo** (min.), à condition qu'il y ait un couvercle sur l'ustensile. On peut réduire la puissance de chauffage en tournant le bouton vers **OFF** (ARRÊT). S'assurer que la flamme reste stable.

TABLE DE CUISSON

Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur de la table de cuisson:

- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Enlever les résidus renversés de produits acides ou sucrés dès que la table de cuisson a refroidi; ces produits renversés peuvent faire changer la couleur de l'émail.

BRÛLEURS SCELLÉS

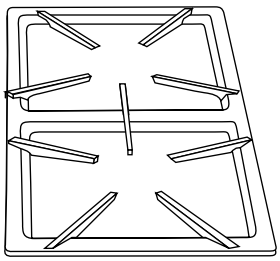
Les brûleurs scellés de la cuisinière sont fixés au module et ne sont pas prévus pour être enlevés. Comme les brûleurs sont scellés dans le module, les débordements ou renversements ne vont pas s'infiltrer sous la table de cuisson. Cependant, les têtes de brûleur doivent être nettoyées après chaque utilisation.

GRILLES DU BRÛLEUR

Avant une opération de cuisson, vérifier que la grille est correctement placée. Une grille de brûleur incorrectement installée peut écailler l'émail de la table de cuisson.

Ne pas faire fonctionner un brûleur sans qu'un ustensile soit placé sur la grille. L'émail de la grille peut s'écailler s'il n'y a aucun ustensile capable d'absorber la chaleur émise par le brûleur.

Même si les grilles de brûleur sont très durables, elles perdront progressivement leur lustre et changeront de couleur, du fait des températures élevées auxquelles les brûleurs les exposent.

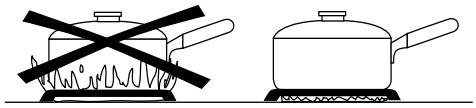


REMARQUES:

- Un brûleur convenablement réglé et dont les orifices sont propres s'allume en quelques secondes. Lors de l'alimentation au gaz naturel les flammes sont bleues, avec un cône interne bleu intense.

  Si les flammes d'un brûleur sont jaunes ou si la combustion est bruyante, le ratio air/gaz peut être incorrect. Demander à un technicien d'effectuer le réglage. (La garantie ne couvre pas ce réglage.)

  Lors de l'alimentation au gaz de pétrole liquéfié, il est acceptable que l'extrémité des flammes soit jaune. Ceci est normal; aucun réglage n'est nécessaire.
- Avec certains types de gaz, on peut percevoir un petit bruit d'explosion lors de l'extinction d'un brûleur de surface. Ceci est normal.
- Si on fait passer rapidement le bouton de commande de la position **hi (max.)** à la position **lo (min.)**, les flammes peuvent s'éteindre, particulièrement si le brûleur est froid. Si ceci se produit, placer le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT) et attendre quelques secondes avant d'allumer de nouveau le brûleur.
- Pour améliorer l'efficacité de cuisson et pour empêcher d'éventuels dommages de la cuisinière ou de l'ustensile, il faut régler la flamme de sorte qu'elle ne dépasse pas du bord de l'ustensile.

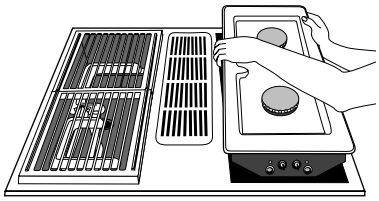


CUISSON SUR LA SURFACE, SUITE

MODULE À BRÛLEURS SCELLÉS

POUR INSTALLER LE MODULE À BRÛLEURS SCELLÉS:

1. S'assurer que les boutons de commande sont sur OFF (ARRÊT).
2. Si le brûleur de gril et les grilles du gril sont en place, les retirer avant d'installer un module à brûleurs. Enlever de la cavité toute accumulation de graisse. (Voir les recommandations de nettoyage à la page 44.)
3. Placer le module à brûleurs de sorte que les ouvertures des tubes mélangeurs et les tiges d'allumage soient dirigées vers les orifices et la prise. Coulisser le module jusqu'à enclenchement des tubes et des allumeurs, puis baisser le module pour qu'il s'appuie sur la surface de la cuisinière.



POUR ENLEVER LE MODULE À BRÛLEURS SCELLÉS:

1. Les boutons de commande doivent être à la position **OFF** (ARRÊT) et la cuisinière doit avoir refroidi.
2. Soulever le bord du module jusqu'à ce que le bas du module sorte de la cavité. (Si l'on soulève le module trop haut alors qu'il est toujours engagé, cela risque d'endommager les tiges d'allumage et les tubes mélangeurs.)
3. Pour dégager le module, le tenir par les côtés et le sortir de la prise et des orifices. Sortir le module une fois qu'il est totalement débranché.
4. Ne pas empiler les modules là où ils risquent de tomber ou d'être endommagés.

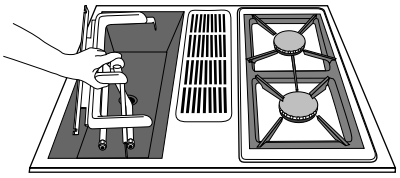
REMARQUE: Le module à bruleurs scellés en option, modèle JGA8100, peut remplacer l'ensemble de brûleur de gril.

INSTALLATION DU GRIL

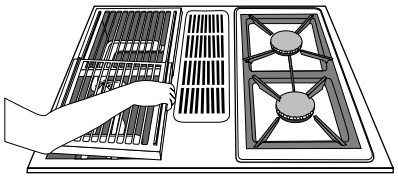
L'ensemble de gril comprend deux grilles et un brûleur de gril. N'installer le gril que sur le CÔTÉ GAUCHE de la cuisinière.

POUR INSTALLER LE GRIL:

1. Avant d'installer les éléments du gril, s'assurer que les boutons de commande sont à la position OFF (ARRÊT).
2. Placer le brûleur de gril avec les tubes mélangeurs et la tige d'allumage vers les orifices et la prise. Coulisser le brûleur jusqu'à l'enclenchement des tubes et de l'allumeur, puis baisser le brûleur jusqu'à ce qu'il repose dans la cavité.



3. Disposer les grilles sur le dessus de la cuisinière.



REMARQUE: Avant d'utiliser le gril pour la première fois, chauffer le brûleur de gril pour retirer l'enduit protecteur. Chauffer le brûleur à puissance Hi (max.) pendant 10 minutes et se servir du système d'évacuation pour retirer toute fumée.

POUR RETIRER LE GRIL:

1. S'assurer que les boutons de commande sont à la position OFF (ARRÊT) et que les éléments du gril sont froids.
2. Retirer les grilles.
3. Soulever légèrement le brûleur. Sortir le brûleur des orifices et de la prise.

UTILISATION DU GRIL

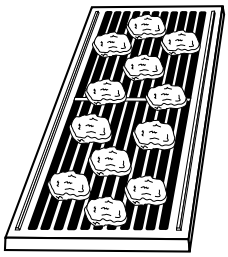
- Avant le premier emploi, laver les grilles du nouveau gril dans de l'eau savonneuse très chaude, rincer et sécher. Puis, préparer la surface en appliquant une mince couche d'huile de cuisson. Retirer l'excès avec du papier essuie-tout.
- Répéter cette méthode lorsque **a)** les grilles sont nettoyées dans le lave-vaisselle, le détergent risquant de retirer l'huile en surface ou **b)** toutes les fois qu'une marinade à base de sucre (par exemple sauce barbecue) va être utilisée.
- Préchauffer le gril sur puissance Hi (Max.) pendant 5 minutes. Le préchauffage améliore la saveur et l'apparence des viandes et saisit rapidement la viande pour qu'elle retienne ses jus.
- *Utiliser des ustensiles et spatules non métalliques pour ne pas endommager le fini non adhérent du gril.*
- *L'excès de graisse doit être enlevé des viandes.* Seule une quantité normale est nécessaire pour produire la fumée donnant cette saveur fumée, comme une cuisson à l'extérieur. L'excès de graisse peut entraîner des problèmes de nettoyage et de formation de flammes.
- *Si des quantités excessives de graisse s'écoulent, risquant constamment de s'enflammer, la garantie est annulée sur les grilles du gril.*
- Des flammes indiquent que l'intérieur du gril doit être nettoyé ou que la viande est particulièrement grasse ou encore que la viande n'a pas été dégraissée au préalable.
- Les écoulements de graisse vont occasionnellement s'enflammer en produisant des petites flammes sans danger pour une seconde ou deux. Ceci est normal. **REMARQUE:** Pour obtenir des informations sur le contenant à graisse, voir page 44.
- **NE JAMAIS LAISSER LE GRIL SANS SURVEILLANCE LORS DE SON FONCTIONNEMENT.**

- **SI LA GRAISSE EN EXCÈS ENTRAÎNAIT LA FORMATION DE FLAMMES EN CONTINU:**

1. Allumer le ventilateur à la main.
2. Tourner immédiatement les commandes du gril à **Off** (l'arrêt).
3. Retirer la viande du gril.

IMPORTANT

- Ne pas utiliser de feuille d'aluminium à l'intérieur du gril.
- Ne pas utiliser de charbon de bois ou copeaux de bois dans la zone du gril.
- Ne pas laisser le bac de récupération du gril surchargé de graisse. Le nettoyer fréquemment.
- Ne pas recouvrir les grilles complètement avec la viande. Laisser de l'espace entre chaque morceau de viande pour permettre une bonne ventilation ainsi que pour éviter la formation soudaine de flammes.



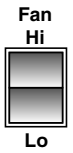
Conseils de cuisson au gril

- S'assurer de suivre les instructions d'utilisation du gril.
- Les réglages et durées de cuisson suggérés (page 33) sont approximatifs en raison des variations de tension et de type d'aliments.
- Pour de meilleurs résultats, acheter une viande de qualité supérieure. La viande qui a une épaisseur d'au moins 19 mm (3/4 po) va mieux griller que les coupes plus minces.
- Entailler la graisse sur les côtés d'un steak, mais sans couper dans la viande pour éviter que le steak ne s'enroule sur les bords lors de la cuisson.
- Pour que les steaks prennent l'empreinte du gril, s'assurer que le gril est préchauffé. Laisser un côté de la viande cuire jusqu'au degré de cuisson désiré, ou jusqu'à ce que les jus apparaissent sur la surface supérieure, avant de retourner le steak. Retourner steaks et hamburgers seulement une fois. La manipulation de la nourriture entraîne la perte des jus.
- Pour badigeonner les viandes ou appliquer des sauces, se rappeler que des quantités excessives de sauce se retrouvent à l'intérieur du gril et n'améliorent pas la saveur de l'aliment.
- Appliquer des sauces durant les 15 à 20 dernières minutes de cuisson à moins d'autres indications dans la recette. Aussi, toutes les fois qu'une marinade à base de sucre (comme sauce barbecue) va être utilisée, les grilles doivent être préparées avant le préchauffage (voir Utilisation du gril).
- Il existe de nombreuses marinades pour la viande qui aident à attendrir des coupes moins chères de viande pour la cuisson sur le gril.
- Certains aliments comme la volaille et le poisson non gras peuvent avoir besoin d'un surplus de graisse. Badigeonner avec de l'huile ou du beurre fondu de temps à autre lors du gril.
- Se servir de spatule ou de pinces à long manche pour retourner la viande. Ne pas se servir de fourchettes qui percent la viande et entraînent la perte des jus.

Systém de ventilation

Le système de ventilation incorporé enlève les vapeurs de cuisson, les odeurs et la fumée des aliments préparés sur la table de cuisson et le gril.

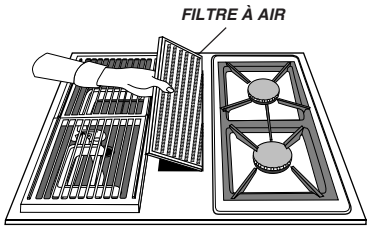
- Pour faire fonctionner le système de ventilation à la main, appuyer sur le commutateur fan situé sur le tableau de commande. Appuyer une fois pour une puissance élevée, une deuxième fois pour une puissance basse et à nouveau pour arrêter le ventilateur.



- Le système de ventilation fonctionne sur puisssance Hi (max.) **automatiquement** lorsque l'élément grilloir est utilisé.
- Le ventilateur peut être utilisé pour retirer des odeurs fortes de la cuisine comme lorsque l'on coupe des oignons près du ventilateur.

Entretien et nettoyage du systèm de ventilation

- **Grille à air:** La grille s'enlève facilement. L'essuyer ou la laver dans le lave-vaisselle ou la tremper dans l'évier avec des détergents ménagers doux. Pour éviter de rayer la surface, ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou de tampons récureurs.
- **Filtre:** Arrêter le système de ventilation avant de retirer le filtre. Le filtre est du type permanent et doit être nettoyé lorsqu'il est sale. Le nettoyer dans l'évier avec de l'eau tiède et du détergent ou dans le lave-vaisselle.



IMPORTANT: *NE PAS FAIRE FONCTIONNER LE SYSTÈME SANS LE FILTRE. LE FILTRE DOIT TOUJOURS ÊTRE PLACÉ À UN ANGLE.* En faisant face à l'avant de la cuisinière, le haut du filtre doit s'appuyer contre le côté gauche de l'ouverture d'évent. Le bas doit s'appuyer contre le côté droit de la chambre d'évent, en bas. ***(Remarque: Si le filtre est à plat contre la paroi du ventilateur, l'efficacité de la ventilation sera réduite.)***

- **Chambre de ventilation:** Cette zone qui abrite le filtre, doit être nettoyée en cas de renversement ou toutes les fois qu'elle est recouverte d'un film de graisse. Elle peut être nettoyée avec du papier essuie-tout, un linge humide ou une éponge et un détergent ménager doux ou un produit de nettoyage.

REMARQUE: L'évent du four est situé sur le côté droit de la grille à air. Lors de l'utilisation ou du nettoyage du four, de l'air chaud et humide peut se trouver dans cette zone. Lorsque le four est en marche, l'évent et las zones adjacente peuvent être assez chauds pour brûler. Faire attention à ne pas renverser de liquide dans cet évent. **La grille doit être enlevée avant le cycle d'autonettoyage.**

GUIDE DE CUISSON AU GRIL

Préchauffer le gril sur réglage **Hi** (Max.) pendant 5 minutes pour obtenir la meilleure saveur.

Type		Réglage	Duré de cuisson	Méthode
Steak (1,5 à 2 cm) (1/2 à 3/4 po):				
	Saignant	Hi (Max.)	6 à 10 minutes	Retourner après 3 à 5 minutes.
	À point	Hi (Max.)	10 à 16 minutes	Retourner après 5 à 8 minutes.
	Bien cuit	Hi (Max.)	21 à 24 minutes	Retourner après 6 à 12 minutes.
Steak (2,5 à 3 cm) (1 à 1-1/4 po):				
	Saignant	Hi (Max.)	14 à 24 minutes	Retourner après 7 à 12 minutes.
	À point	Hi (Max.)	18 à 30 minutes	Retourner après 9 à 15 minutes.
	Bien cuit	Hi (Max.)	24 à 34 minutes	Retourner après 12 à 17 minutes.
Hamburgers 85 g à 115 g (3 à 4 oz)		Med. (Moyen)	20 à 25 minutes	Retourner après la moitié du temps.
Côtelettes de porc		Med. (Moyen)	25 à 45 minutes	Retourner de temps en temps.
Côtelettes de porc fumés entirement cuites		Med. (Moyen)	10 à 15 minutes	Retourner une fois. Les enduire de glaçage (éventuellement).
Tranches de jambon		Med. (Moyen)	15 à 20 minutes	Retourner après la moitié du temps.
Saucisses entiérement cuites:				
	Hot Dogs	Hi (Max.)	7 à 12 minutes	Retourner une fois.
	Saucisse polonaise	Hi (Max.)	13 à 16 minutes	Retourner de temps en temps.
Saucisse fraîche:	Saucisses en chapelet	Med. (Moyen)	15 à 25 minutes	Retourner de temps en temps.
	Plates (7,5 cm) (3 po.) diam.	Med. (Moyen)	15 à 20 minutes	Retourner après la moitié du temps.
	Italiennes	Med. (Moyen)	25 à 30 minutes	Piquer avec une fourchette. Retourner une fois.
Poulet:	Désossé: Poitrines	Med. (Moyen)	30 à 50 minutes	Retourner de temps en temps.
	Avec os: Poitrines, pilons et cuisses	Med. (Moyen)	20 à 30 minutes	Retourner de temps en temps.
Poisson:	Darnes (2,5 cm) (1 po)	Med. (Moyen)	20 à 25 minutes	Badigeonner de beurre. Retourner après la moitié du temps.
	Filets (1,5 cm) (1/2 po) (avec peau)	Med. (Moyen)	10 à 15 minutes	Commencer la cuisson, la peau des filets sur le gril. Badigeonner de beurre. Retourner après la moitié du temps.
Crevettes:	(en brochette)	Med. (Moyen)	10 à 20 minutes	Retourner et badigeonner fréquemment de beurre ou de marinade.
Pain à l'ail		Med. (Moyen)	4 à 6 minutes	Retourner après la moitié du temps.
Pains à hot dog, pains à hamburger		Med. (Moyen)	1 à 2 minutes	

Remarque: Ce tableau n'est qu'un guide. Les durées de cuisson et réglages sont approximatifs et varient selon la viande et la pression du gaz.

Cuisson au four

Le tableau de commande est conçu pour faciliter la programmation. L'afficheur indique les fonctions de l'horloge, de minuterie et de cuisson au four. Des mots apparaissent à l'afficheur pour indiquer les étapes de programmation. ***REMARQUE : Le style et les caractéristiques peuvent légèrement varier selon le modèle. Le tableau de commande illustré comprend les fonctions de dessiccation et de cuisson au four avec convection.***

Touches de fonction

- Appuyer sur la touche correspondant à la fonction désirée.
- Appuyer sur la ou les touches numériques appropriées pour entrer l'heure ou la température.
- Le four émet un signal sonore chaque fois que l'on appuie sur une touche.
- Un double bip se fait entendre en cas d'erreurs de programmation.

REMARQUE: Une fois que l'on appuie sur un chiffre, l'heure ou la température est automatiquement enregistrée au bout d'un délai de quatre secondes. Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur une touche de fonction ou sur une touche numérique, le programme est annulé et l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.

Touches Numériques

S'utilisent pour entrer le temps ou la température.

Stop/Clear (Arrêt/effacement)

S'utilise pour annuler toute programmation sauf les fonctions de l'horloge et de la minuterie.

Bake (Cuisson)

S'utilise pour le rôtissage ou la cuisson au four classiques.

1. Appuyer sur la touche **Bake**.
2. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour choisir la température de 350 °F (175 °C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température souhaitée.

Voir renseignements supplémentaires à la page 37.

Broil (Gril)

S'utilise pour passer au gril et faire brunir sur le dessus.

1. Appuyer sur la touche **Broil**.
2. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour un gril à réglage HI (MAX.), appuyer à nouveau pour un réglage de gril LO (MIN.) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température désirée de cuisson au gril.

Voir renseignements supplémentaires à la page 38.

Clean (Nettoyage)

S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.

1. Appuyer sur la touche **Clean.**
2. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour choisir un temps de nettoyage de 3 heures.
3. Si un temps de nettoyage inférieur ou supérieur est souhaité, appuyer sur les touches numériques appropriées. La durée de nettoyage peut être établie entre 2 et 4 heures.

Voir renseignements supplémentaires aux pages 42 et 43.

Convect Bake (Cuisson au four avec convection)

S'utilise pour la cuisson dans le four, avec convection.

1. Appuyer sur la touche **Convect Bake**.
2. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour obtenir une température de 325 °F (165 °C) ou sur les touches numériques appropriées pour la température souhaitée.

Voir renseignements supplémentaires à la page 37.

Convect Roast (Rôtissage au four avec convection)

S'utilise pour le rôtissage dans le four, avec convection.

1. Appuyer sur la touche **Convect Roast**.
2. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour obtenir une température de 325 °F (165°C) ou sur les touches numériques appropriées pour la température souhaitée.

Voir renseignements supplémentaires à la page 37.

Cuisson au four, suite

Cook Time/Stop Time (Durée de cuisson/heure d'arrêt)

S'utilise pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

1. Appuyer sur **Bake**, **Convect Bake**, ou **Convect Roast**. Appuyer sur les touches numériques qui conviennent pour entrer la température désirée.
2. Appuyer sur la touche **Cook Time**. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour entrer la durée de cuisson en heures et minutes.
3. Pour retarder la mise en marche de la cuisson, appuyer sur la touche **Stop Time**. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour entrer l'heure à laquelle l'on désire que le four s'arrête.

Voir renseignements supplémentaires aux pages 38 et 39.

Touche Drying (Dessiccation)

S'utilise pour dessécher ou déshydrater les fruits, les légumes et les plantes aromatiques.

1. Appuyer sur la touche **Drying**.
2. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour programmer une température de 140 °F (60 °C) ou appuyer sur les touches numériques appropriées correspondant à la température de dessiccation souhaitée.

Voir renseignements supplémentaires aux pages 39 et 40.

Mise á l'heure

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
   - Le mot TIME (HEURE) clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.

Lorsque le courant revient ou après une panne de courant, l'heure indiquée avant l'interruption de courant va clignoter.

Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction est indiquée, appuyer sur la touche **Clock**.

L'heure ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour un autonettoyage, un autonettoyage différé ou une cuisson contrôlée par l'horloge.

Réglage de la minuterie

S'utilise pour programmer puis pour signaler la fin d'une durée pouvant aller jusqu'à 99 heures et 59 minutes.

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité et peut être réglée même si le four exécute une autre fonction. ***La minuterie ne commande pas le four.***

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
   - Le mot TIMER (MINUTERIE) clignote et «0Hr :00» paraît à l'afficheur.
2. Appuyer sur les touches numériques appropriées jusqu'à ce que le nombre de minutes ou d'heures et minutes souhaité paraisse à l'afficheur.

   Exemple : Pour régler la minuterie à 5 minutes, appuyer sur la touche **Timer** et sur la touche 5. Le programmateur commence le décompte après une attente de quatre secondes.

   Exemple : Pour régler la minuterie à 1 heure et 30 minutes, appuyer sur la touche **Timer** et sur les touches 1, 3, 0. Le programmateur commence le décompte après une attente de quatre secondes.

3. La dernière minute du décompte sera affichée en secondes.
4. À la fin du temps programmé, la minuterie émet un signal sonore et le mot «End» (Fin) paraît à l'afficheur. Pour changer le nombre de signaux sonores de la minuterie et ajouter des signaux de rappel, voir la colonne suivante.

ANNULATION :

1. Appuyer et maintenir la pression sur la touche **Timer** (Minuterie) pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît.

   OU

2. Appuyer sur la touche **Time**r (Minuterie) et sur la touche «0». Après un court laps de temps, l'heure du jour réapparaît.

REMARQUE : En appuyant sur la touche Stop/Clear pour annuler la minuterie, TOUTES les fonctions du four choisies se trouvent annulées sauf l'horloge et la minuterie.

Options de commande

Option de verrouillage des commandes

Les touches peuvent être verrouillées pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Les touches ne fonctionneront pas lorsqu'elles auront été verrouillées.

Si une fonction du four est en cours d'exécution, il n'est pas possible de verrouiller les commandes.

L'heure actuelle du jour reste à l'afficheur lorsque cette option de verrouillage est choisie.

RÉGLAGE DU VERROUILLAGE DES COMMANDES :

1. Appuyer et maintenir la pression sur les touches **Stop Time** et **Stop/Clear** en même temps, pendant trois secondes.
   - Le mot OFF (ARRÊT) paraît à l'afficheur pendant 15 secondes. OFF réapparaît pendant 15 secondes si l'on appuie sur une autre touche.

ANNULATION :

Appuyer et maintenir la pression sur les touches **Stop Time** et **Stop/Clear** en même temps, pendant trois secondes. Le mot OFF (ARRÊT) disparaît de l'afficheur.

RÉGLAGE DES SIGNAUX SONORES DE MINUTERIE :

1. Appuyer sur les touches **Timer** et **Stop/Clear** en même temps et maintenir la pression pendant trois secondes.
   - Un seul signal sonore retentit.
   - L'afficheur indique le mot TIMER (MINUTERIE) et l'option en cours.
2. Appuyer sur la touche numérique appropriée (1, 2 ou 3) pour choisir l'option souhaitée. L'heure actuelle du jour réapparaît à l'afficheur après quatre secondes.

Options de signaux sonores pour cuisson au four contrôlée par l'horloge

- **Option 1 (par défaut) :** Quatre signaux sonores à la fin de la cuisson, puis un signal toutes les 30 secondes pendant les 5 prochaines minutes ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Stop/Clear**.
- **Option 2 :** Quatre signaux sonores à la fin de la cuisson, puis un signal toutes les minutes pendant les 12 prochaines heures ou jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Stop/Clear**.
- **Option 3 :** Quatre signaux sonores à la fin de la cuisson, puis aucun autre signal.

RÉGLAGE DES SIGNAUX SONORES POUR CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE :

1. Appuyer sur les touches **Cook Time** et **Stop/Clear** en même temps et maintenir la pression pendant trois secondes.
   - Un seul signal sonore se fait entendre.
   - L'afficheur indique le mot COOK (CUISSON) et l'option en cours.
2. Appuyer sur la touche numérique appropriée (1, 2 ou 3) ou choisir l'option souhaitée. L'heure actuelle du jour réapparaît à l'afficheur après quatre secondes.

Annulation de l'option d'affichage de l'horloge

Si l'on préfère que l'heure du jour ne soit pas affichée :

1. Appuyer sur les touches **Clock** et **Stop/Clear** en même temps et maintenir la pression pendant trois secondes.
2. Appuyer sur la touche **Clock** pour rappeler brièvement l'heure du jour si l'on désire.

POUR REVENIR À L'AFFICHAGE DE L'HORLOGE :

Appuyer sur les touches **Clock** et **Stop/Clear** en même temps et maintenir la pression pendant trois secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Option d'arrêt automatique du four

Le four s'arrêtera automatiquement après 12 heures si on le laissait allumé par erreur. L'on peut si l'on désire annuler cette option.

POUR ÉLIMINER CETTE OPTION D'ARRÊT APRÈS 12 HEURES :

1. Appuyer sur la touche **Clock** et maintenir la pression pendant trois secondes ou jusqu'à ce que «12» paraisse à l'afficheur. Le mot TIME (HEURE) clignote à l'afficheur.
2. Appuyer sur toute touche numérique jusqu'à ce que 8888 paraisse à l'afficheur. L'heure actuelle du jour réapparaît à l'afficheur après quatre secondes.

POUR REVENIR À L'ARRÊT AUTOMATIQUE APRÈS 12 HEURES :

Appuyer sur la touche **Clock** et maintenir la pression pendant trois secondes ou jusqu'à ce que 8888 paraisse. Appuyer sur la touche numérique «1». «12» paraît brièvement à l'afficheur puis l'heure actuelle du jour.

Option d'ajustement de la température du four

Si l'on estime que le four devrait être plus chaud ou plus froid, il est possible de l'ajuster soi-même. Pour décider de l'importance du changement, régler le four à une température de 25 °F (15 °C) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis réaliser la cuisson. Les résultats du test devraient donner une idée de la quantité d'ajustement nécessaire du thermostat.

AJUSTEMENT DU THERMOSTAT :

1. Appuyer sur la touche **Bake**.
2. Entrer 550 ° F en appuyant sur les touches numériques «5, 5, 0».
3. Appuyer sur la touche **Bake** et maintenir la pression pendant plusieurs secondes jusqu'à ce que 0 ° paraisse à l'afficheur.
4. Appuyer sur toute touche numérique pour changer la température. Chaque fois que l'on appuie sur une touche, la température change de 5 °F (3 °C).
   - Appuyer de façon répétée pour atteindre 35 °F en plus (20 °C). Continuer à appuyer pour réduire la température jusqu'à 35 °F (20 °C).
5. Lorsque l'ajustement est réalisé, appuyer sur la touche **Stop/Clear** et l'heure du jour paraît à l'afficheur. Le four peut maintenir cuire à la température qui a été ajustée.

REMARQUE: Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.

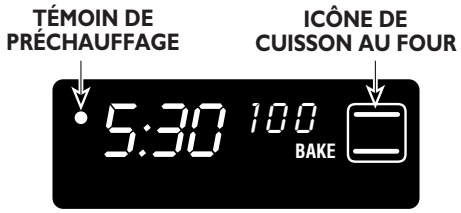
Il n'est pas nécessaire de réajuster la température en cas de panne de courant. Ce réglage n'affectera pas les températures de nettoyage ou de gril.

CUISSON AU FOUR, SUITE

LA CUISSON AU FOUR ET LE RÔTISSAGE

1. Placer les grilles du four à la bonne position (voir page 41).
2. Appuyer sur la touche **Bake**, **Convect Bake** ou **Convect Roast**.
   - Le mot BAKE (CUISSON) clignote.
   - 000 et l'icône de four ▢ paraît à l'afficheur.

   - Lorsque la cuisson avec convection est choisie, une icône de ventilateur À paraît aussi.
3. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour programmer automatiquement 350 °F (175 °C). Lors de la cuisson avec convection, la température de 325 °F (165 °C) sera automatiquement programmée lorsque l'on appuie sur la touche **(0) Preset**. Ou, appuyer sur les touches numériques appropriées pour la température souhaitée du four.
   - Le four peut être réglé à toute température entre 100 ° (38 °C) et 550 °F (285 °C).
   - Après quatre secondes, le four se met à chauffer.
     - l'icône de cuisson au four (barres parallèles) s'allume;
     - un témoin rouge de préchauffage s'allume;
     - et 100 ° ou la température actuelle du four, selon celle qui est la plus élevée, paraît à l'afficheur.
     - lors de cuisson avec convection, l'icône de ventilateur À se met à tourner.



   - La température à l'afficheur augmente par incrément de 5 °F (3 °C) jusqu'à ce que le four atteigne la température programmée.
   - Lorsque le four est préchauffé, il émet un signal sonore et le témoin de préchauffage s'éteint à l'afficheur. Attendre 7 à 14 minutes que le four préchauffe.

4. À la fin de la cuisson, éteindre le four en appuyant sur la touche **Stop/Clear**. Retirer la nourriture du four. Le four continue à fonctionner jusqu'à ce que l'on appuie sur la touche **Stop/Clear**.

GRIL

L'opération de gril s'effectue dans la cavité du four. Pour de meilleurs résultats, se servir d'un ustensile prévu pour la cuisson au gril.

Pour obtenir des conseils supplémentaires de cuisson au gril, se reporter à la brochure **«La cuisson simplifiée»**.

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR LA CUISSON AU GRIL

1. Placer la grille du four à la bonne position.
2. Appuyer sur la touche **Broil**.
   - Le mot BROIL clignote. 000 et l'icône de four ▢ paraissent à l'afficheur.

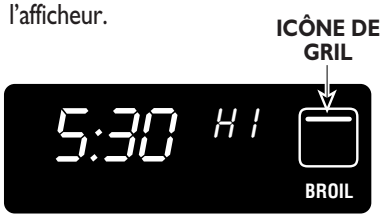
REMARQUES:

BAKING AND ROASTING (CUISSON AU FOUR ET LE RÔTISSAGE)

- Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur une touche de fonction et la pression sur une touche numérique, l'afficheur revient à l'information précédente.
- Pour rappeler la température programmée lors du préchauffage, appuyer sur la touche appropriée **Bake**, **Convect Bake** ou **Convect Roast**. La température programmée sera affichée brièvement puis reviendra au programme en cours.
- Pour changer la température du four en cours de cuisson, appuyer sur la touche appropriée **Bake**, **Convect Bake** ou **Convect Roast** et sur les touches numériques appropriées pour obtenir la température souhaitée du four.
- Il est possible que les durées et températures de cuisson varient légèrement par rapport au four précédent. Ceci est normal, chaque four a ses propres caractéristiques.
- **En règle générale, lors de cuisson avec convection, régler la température du four à une température de 25 °F (15 °C) inférieure à celle indiquée sur la recette ou les instructions de l'emballage. La durée de cuisson sans convection sera la même ou inférieure de quelques minutes à celle indiquée.**
- **Lors de rôtissage avec convection, les durées de rôtissage sont généralement inférieures de 25 à 30 %** (maintenir les températures de rôtissage classique).
- Voir le guide de rôtissage dans la brochure **«La cuisson simplifiée»** pour connaître les durées et températures de rôtissage recommandées.
- Pour d'autres conseils de cuisson au four, de rôtissage ou de cuisson avec convection, consulter la brochure **«La cuisson simplifiée»**.

3. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour entrer la puissance de gril **HI (MAX.)**. Appuyer de nouveau pour choisir la puissance **LO (MIN.)**.

- Le four comporte une caractéristique de gril variable, ce qui signifie qu'une température précise de gril peut être choisie. Pour choisir cette température, appuyer sur les touches numériques appropriées pour obtenir la température souhaitée, une fois que 000 paraît à l'afficheur.
- Quatre secondes après avoir entré **HI**, **LO** ou une température, l'icône de gril paraît et le mot BROIL (GRIL) paraît à l'afficheur.



4. Placer la nourriture dans le four en laissant la porte du four ouverte jusqu'à la première position d'arrêt (environ 4 pouces [10 cm]).

5. Appuyer sur la touche **Stop/Clear** pour arrêter le four lorsque la nourriture est cuite.

REMARQUES:

GRIL

- Le gril à réglage **Hi** (max.) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril à réglage **Lo** (min.) pour la cuisson au gril de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- **Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lors du gril. S'il ne fonctionne pas, prendre contact avec un réparateur agréé.**
- Ne jamais recouvrir une grille de lèchefrite d'aluminium. Ceci empêcherait la graisse de s'écouler par en dessous.
- Prévoir des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.

CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE

S'utilise pour programmer le four de sorte qu'il se mette en marche et s'arrête automatiquement.

Pour que cette fonction s'exécute correctement, l'horloge doit fonctionner et doit être mise à l'heure du jour.

Cette caractéristique peut être utilisée pour l'autonettoyage ou pour la cuisson au four. Voir aux pages 42 et 43 les instructions pour la mise en marche différée d'un cycle de nettoyage.

RÉGLAGE DES COMMANDES

MISE EN MARCHE IMMÉDIATE ET ARRÊT AUTOMATIQUE :

1. Appuyer sur la touche **Bake**, **Convect Bake** ou **Convect Roast**.

- Le mot BAKE (CUISSON) clignote.
- 000 et l'icône de four ▢ paraît à l'afficheur.
- Lors de cuisson avec convection, une icône de ventilateur paraît aussi.

2. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour programmer 350 °F (175 °C). (Lors de cuisson avec convection, une température de 325 °F [165 °C] sera automatiquement programmée.) Ou, appuyer sur les touches numériques appropriées pour obtenir la température souhaitée du four.

3. Appuyer sur la touche **Cook Time**. Les mots COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) clignotent et l'afficheur indique «0HR :00».

4. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour entrer les heures et minutes de cuisson.

Exemple : Si la durée de cuisson choisie est de 2 heures et 30 minutes, l'afficheur indique :

5. À la fin de la durée de cuisson programmée, le four s'arrête automatiquement. Le mot «End» paraît à l'afficheur et un signal sonore se fait entendre quatre fois. Appuyer sur la touche **Stop/Clear**.

Si le programme n'est pas annulé, il y aura un signal sonore toutes les 30 secondes pendant 5 minutes. (Si l'on désire changer les signaux sonores à la fin d'une cuisson contrôlée par l'horloge, voir page 36.)

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE ET ARRÊT AUTOMATIQUE :

1-4. Suivre les étapes précédentes 1-4.

5. Appuyer sur la touche **Stop Time**. Les mots STOP (ARRÊT) et TIME (DURÉE) clignotent. L'afficheur indique l'heure d'arrêt calculée d'après l'heure actuelle du jour et la durée de cuisson entrée précédemment.

6. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour entrer l'heure à laquelle l'on désire que le four s'arrête. L'heure d'arrêt ne peut être que postérieure à l'heure actuelle.

Exemple : Si à 10:00, l'on programme le four pour 350 °F (175 °C) et 2 heures 30 minutes de durée de cuisson, l'heure d'arrêt calculée sera «12:30».

suite

REMARQUES:

CUISSON AU FOUR CONTRÔLÉE PAR L'HORLOGE

- Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et la pression sur les touches numériques appropriées, le four N'EST PAS programmé et l'afficheur revient à l'information précédente.
- Il n'est pas recommandé de prévoir des opérations de cuisson différée pour des denrées très périssables telles que produits laitiers, porc, volaille ou fruits de mer.
- La cuisson contrôlée par l'horloge n'est pas recommandée pour les articles de boulangerie qui nécessitent un four préchauffé comme gâteaux, petits fours, tartes et pains.
- La durée de cuisson peut être programmée pour un maximum de 11 heures et 59 minutes (11:59).

CUISSON AU FOUR, SUITE

Si l'on désire que l'heure d'arrêt soit 1:00, appuyer sur les touches numériques «1, 0, 0». Quatre secondes après, l'afficheur indique 1:00, en même temps que les mots DELAY (ATTENTE), STOP TIME (HEURE D'ARRÊT).

7. À la fin de la période d'attente, le mot DELAY (ATTENTE) s'éteint et le four commence à chauffer.

8. À la fin de la durée de cuisson contrôlée par l'horloge, le four s'arrête automatiquement, «End» (Fin) paraît à l'afficheur et un signal sonore se fait entendre quatre fois. Appuyer sur la touche **Stop/Clear**.

Si le programme n'est pas annulé, il y aura un signal sonore toutes les 30 secondes pendant 5 minutes. (Si l'on désire changer les signaux sonores à la fin d'une cuisson contrôlée par l'horloge, voir page 36.)

DESSICCATION

TOUCHE DRYING (DESSICCATION)

S'utilise pour déshydrater les fruits, les légumes, les plantes aromatiques, etc. Utiliser une grille de séchage pour de meilleurs résultats, car elle permet à l'air de circuler de manière uniforme autour des aliments.

1. Appuyer sur le touche **Drying**.

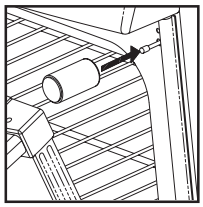
- 000, le icône de four, et le icône de ventilateur paraît aussi.

2. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour programmer 140 °F (60 °C) ou appuyer sur les touches numériques correspondant à la température de dessiccation souhaitée

- La température peut être placée entre 100° F (38° C) et 200° F (93° C).
- Si la température est placée pour dessous de 100° F (38° C) ou au-dessus de 200° F (93° C), la commande fera bip deux fois et se transférera sur 100° F (38° C) ou 200° F (93° C) respectivement.

3. La porte du four doit être légèrement ouverte pour permettre à l'humidité de s'échapper du four lors du processus de dessication.

- Ouvrir légèrement la porte du four.
- Placer le dispositif d'espacement magnétique (pièce n° 8010P146-60) au-dessus du bouton-interrupteur dans le coin supérieur droit du cadre du four. Ce dispositif laisse un espace entre l'encadrement de l'ouverture du four et la porte pour permettre à l'air humid de s'échapper du four.



- Fermer doucement la porte jusqu'à ce que le dispositif d'espacement magnétique entre en contact avec la porte du four. L'aimant maintiendra le dispositif correctement en place au cour du processus de dessication et permettra à la porte de s'ouvrir à n'importe quel moment au cours de ce processus tout en restant correctement en place.

REMARQUE : Si ce dispositif d'espacement n'est pas correctement en place, le ventilateur de convection ne se mettra pas en marche.

Suivre le guide de dessication, page 40, pour connaître les durées nécessaires. Refroidir les nourritures à la température ambiante avant de vérifier si elles sont bien sèches.

4. Lorsque la dessication est terminée, arrêter le four en appuyant sur **Cancel.** Enlever le dispositif d'espacement en le prenant avec une poignée protectrice.

REMARQUE : Ranger le dispositif d'espacement dans un endroit pratique où il ne risque pas d'être abîmé et qui soit facilement accessible. S'il faut le remplacer, composer le 1-800-688-8408 et demander la pièce n° 8010P146-60.

REMARQUE: Si de l'humidité s'accumule autour de la zone de l'évent du four, retirer la grille à air pendant l'opération de dessiccation.

REMARQUES:

DRYING (DESSICCATION)

- Pour acheter une grille de dessiccation, prendre contact avec votre marchand Jenn-Air pour obtenir l'accessoire «DRYING-RACK» ou composer le 1-800-688-2002.
- La majorité des fruits et légumes sèchent bien et conservent leur couleur une fois séchés à 140 °F (60 °C). Pour obtenir des résultats optimums, dessécher les herbes aromatiques à 100 °F (38 °C). Cependant, à cette température inférieure, prévoir des temps de séchage pouvant aller jusqu'à 8 heures.
- La durée de dessiccation varie selon les critères suivants: contenu en eau et sucre de l'aliment, taille des morceaux, quantité d'aliments à déshydrater, humidité dans l'air.
- Vérifier les aliments au temps de séchage minimum. Les sécher plus longtemps au besoin.
- Il est possible d'utiliser plus d'une grille à la fois. Cependant, un temps supplémentaire est nécessaire.
- Les fruits qui brunissent une fois exposés à l'air doivent être traités avec un antioxydant. Essayer l'une des méthodes suivantes:
  1. Tremper le fruit dans un mélange composé de 2 parties de jus de citron en bouteille pour une partie d'eau fraîche.
  2. Tremper le fruit dans une solution d'acide ascorbique ou d'antioxydant commercial à raison d'1 cuillère à thé pour 1 litre (1 pinte) d'eau froide.
- Les aliments peuvent s'égoutter lors du processus de dessiccation. Après la dessiccation d'aliments à contenu élevé en sucre ou acide, la sole du four doit être nettoyée à l'eau et au savon. Le fini porcelanisé peut se décolorer si les projections de sucre ou d'acide ne sont pas essuyées avant que le four ne soit chauffé à chaleur élevée ou avant un cycle d'autonettoyage.
- Consulter d'autres sources (comme la bibliothèque de la région) pour obtenir des informations supplémentaires.

Guide de Dessiccation

Fruits	Meilleures variéti´s pour la dessiccation	Préparation	Durée approximative à 140°F (60° C) **	Résultats de dessiccation
Pommes*	Variétés fermes: Graven Stein, Granny Smith, Jonathan, Winesap, Rome Beauty, Newton	Laver, peler au besoin, évider et couper en tranches de 3 mm (1/8 po).	4 à 8 heures	Souples à croustillantes. Les pommes desséchées se conservent mieux lorsqu'elles sont légèrement croustillantes
Abricots*	Blenheim/Royal les plus courantes. Tilton aussi est une bonne variété	Laver, couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures	Souples et flexibles
Bananes*	Variétés fermes	Peler et couper en tranches de 6mm (1/4 po).	17 à 24 heures.	Souples à croustillantes
Cerises*	Lambert, Royal Ann, Napoleon, Van ou Bing	Laver et retirer les queues. Couper en deux et retirer les noyaux.	18 à 24 heures.	Souples et caoutchouteuses
Nectarines et Pêches*	Variétés à Freestone (noyau non adhérent)	Couper en deux et retirer les noyaux. Épluchage facultatif, mais fruits séchés de meilleur aspect.	24 à 36 heures	Souples et caoutchouteuses
Poires*	Bartlett	Peler, couper en deux et évider.	24 à 36 heures	Souple et flexibles
Ananas	Frais ou en boîte	Laver, peler et retirer les points épineux. Trancher dans le sens de la longueur et etirer le petit noyau central. Couper diagonalement en tranches de 13 mm (1/2 po).	En boîte: 14 à 18 heures Frais: 12 à 16 heures	Souple et flexibles
Écorces d'orange de citron	Choisir des fruits à écorce rugueuse. Ne pas sécher l'écorce du fruit s'il est marqué «colorant ajouté»	Bien laver. Enlever l'écorce externe sur 1,5 mm (1/16 po) à 3 mm (1/8 po). Ne pas utiliser la partie blanche amère sous l'écorce.	1 à 2 heures	Dures à cassantes
Légumes				
Tomates	Plum, Roma	Couper en deux, retirer les graines. Placer les tomates peau vers le haut sur la grille. Percer des trous à la fourchette dans la peau.	12 à 18 heures	Dures à croustillantes
Carottes	Type demi-long Danvers, Imperator, Red Cored Chantenay	Ne pas utiliser les carottes si elles sont fibreuses ou creuses. Laver, enlever les feuilles et peler au besoin. Trancher transversalement ou diagonalement en tranches de 6 mm (1/4 po). Blanchir à la vapeur 3 minutes.	4 à 8 heures	Dures à cassantes
Piments Forts	Ancho, Anaheim	Laver, couper en deux et enlever les graines. Percer la peau plusieurs fois fourchette.	4 à 6 heures	Les gousses doivent apparaître ridées, rouge foncé et à la croustillantes
Herbes Aromatiques				
Persil Menthe, Coriandre, Sauge, Origan		Rincer à l'eau froide. Laisser les queues jusqu'à ce que les feuilles soient sèches, puis les jeter.	1 à 3 heures	Cassantes, en miettes
Basilic		Couper les feuilles à 8 cm (3 po) ou 10 cm (4 po) du haut de la plante, juste lorsque les bourgeons apparaissent. Rincer les feuilles à l'eau froide.	2 à 5 heures	Cassantes, en miettes

*** Fruits nécessitant un antioxydant pour empêcher la décoloration et la perte de nutriments. Se reporter aux remarques de la page 39 pour connaître les méthodes particulières.**

**** L'arrêt à 12 heures ne se produit pas lors des fonctions de dessiccation.**

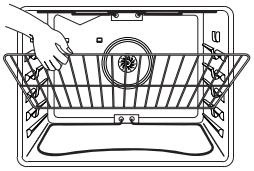
Cuisson au four, suite

Grilles du Four

Le four est doté de trois grilles. Ces grilles comportent un dispositif de calage.

EXTRACTION:

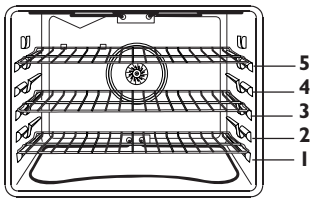
Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.



RÉINSTALLATION:

Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

Positions des Grilles



Four à convection à trois grilles. (Utiliser les positions 1,3 et 5)

POSITION N° 5:

Pour cuisson brève au gril – pain grillé ou aliments très minces.

POSITION N° 4:

Pour gril et cuisson normale sur deux grilles.

POSITION N° 3:

Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits – gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés et pour cuire au gril.

POSITION N° 2:

Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets et cuisson sur deux grilles.

POSITION N° 1:

Pour rôtissage de grosses pièces de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges et cuisson sur deux grilles.

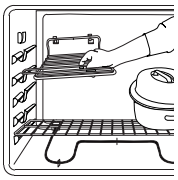
CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:

Deux grilles: Placer les grilles aux positions 2 et 4, ou 1 et 4.

Trois grilles: (Fonctions à convection seulement). Utiliser les positions 1, 3 et 5 (voir l'illustration).

Demi-grille

Une demi-grille est disponible en accessoire. Elle augmente la capacité du four et s'accroche à gauche, à la partie supérieure. Elle est utile pour la cuisson d'un plat de légumes lorsqu'un gros rôti se trouve sur la grille inférieure. Prendre contact avec le revendeur Jenn-Air pour demander l'accessoire HALFRACK (demi-grille) ou pour commander, composer le 1-800-688-2002.



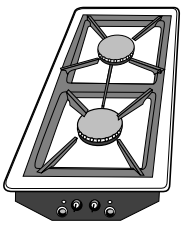
Ventilateur de Refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche automatiquement lors du nettoyage, du gril et de certaines opérations de cuisson. Il est utilisé pour que les pièces internes du tableau de commande restent fraîches. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les pièces ont refroidi. Il peut continuer à fonctionner une fois que le four s'est arrêté. Ceci est normal.

Éclairage du Four

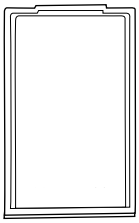
La lumière du four se met en marche automatiquement à l'ouverture de la porte. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur **Oven Light** (éclairage de four) sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lumière.

Accessoires



Module à brûleurs scellés – JGA8100ADB (noir) JGA8100ADW (blanc)

L'ensemble de gril peut être enlevé pour permettre l'installation d'un module à brûleurs scellés.



Plaque chauffante au gaz – AG302

La plaque à évacuation automatique permet de préparer plus facilement de nombreux plats favoris. Sa surface de taille familiale permet de cuire plusieurs crêpes, hamburgers ou sandwiches grillés en même temps. Fini noir non adhérent.

Wok – AO142

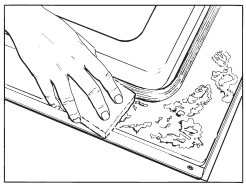
Idéal pour la friture rapide, la cuisson à la vapeur, le braisage et le mijotage. Le wok a un fini non adhérent, des poignées en bois, un couvercle, un support pour cuisson à la vapeur, des spatules et est accompagné de conseils de cuisson. Le wok à fond plat peut être utilisé sur TOUS les modules.

Covercle de gril – AG341

Le couvercle de gril attractif protège le gril lorsqu'il n'est pas utilisé. En acier texturé de couleur noire ou blanche avec poignées moulées.

Entretien et Nettoyage

Touche Clean (Nettoyage)



- Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et la zone autour de l'ouverture du joint de porte à l'aide d'un nettoyant non abrasif comme Bon Ami*. Ces zones ne sont pas exposées aux températures de nettoyage.
- **Retirer les grilles du four.** Si on laisse les grilles du four lors d'un cycle de nettoyage, cela risque de modifier leur fonctionnement et de les décolorer. Éteindre la lumière du four et fermer la porte.
- Retirer la grille à air.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

RÉGLAGE DES COMMANDES POUR UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE :

1. Fermer la porte du four.

2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).
- Le mot CLEAN (NETTOYAGE) clignote. L'afficheur indique «– – :– –» avec l'icône de four ⬚ .
- Si la porte n'a pas été fermée, l'afficheur indique «door» (porte).

3. Appuyer sur la touche **(0) Preset** pour «3:00» heures de nettoyage si le four est moyennement sali.
- La durée de nettoyage peut varier selon la saleté. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour régler la durée entre 2 et 4 heures. «2:00» heures de nettoyage pour une saleté légère, jusqu'à «4:00» heures pour une saleté importante.
- Quatre secondes après avoir entré la durée de nettoyage, la porte du four se ferme automatiquement. Le mot LOCK (VERROUILLAGE) paraît à l'afficheur avec l'icône de nettoyage (barres parallèles).

4. Lorsque la durée de nettoyage s'est écoulée, le mot CLEAN (NETTOYAGE) s'éteint. Le mot LOCK (VERROUILLAGE) reste allumé jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four est froid, le mot LOCK (VERROUILLAGE) s'éteint et la porte se déverrouille automatiquement.

Verrouillage automatique toujours engagé. La porte ne peut être ouverte tant que le mot LOCK (VERROUILLAGE) paraît encore.

MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE D'UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE :

1-3. Suivre les étapes 1-3.

4. Appuyer sur la touche **Stop Time**. Les mots STOP TIME (HEURE D'ARRÊT) clignotent à l'afficheur et l'heure d'arrêt calculée paraît aussi à l'afficheur.

5. Appuyer sur les touches numériques appropriées pour entrer l'heure d'arrêt souhaitée. (L'heure d'arrêt ne peut être que postérieure à l'heure actuelle.)

Exemple : Si à 9:00, l'on programme le four pour un nettoyage de trois heures, l'heure d'arrêt calculée sera «12:00». L'afficheur indique :

Si l'on désire que l'heure d'arrêt soit à 1:00, appuyer sur les touches numériques «1, 0, 0». Quatre secondes après, l'afficheur indique 1:00 et le mot DELAY (ATTENTE).

6. Lorsque le four commence à nettoyer, l'icône de nettoyage (barres parallèles) s'allume. Le mot DELAY (ATTENTE) s'éteint.

suite

REMARQUES:

- Pour éviter que la porte du four ne subisse des dommages, ne pas tenter de l'ouvrir lorsque le mot LOC (VERROUILLAGE) est visible sur l'afficheur.
- Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage. L'émission d'odeurs diminuera au cours du temps.
- Si le four est très sale, il est normal qu'on observe la formation de fumée ou de flammes durant le nettoyage. Nettoyer le four à intervalles réguliers plutôt que d'attendre une accumulation importante de résidus.
- Pour minimiser la formation de flammes durant le nettoyage, éliminer les résidus de graisse ou de renversement avant le nettoyage. Pour faciliter le nettoyage, il est possible de soulever légèrement l'élément de cuisson au four (2,5 cm [1 po]).
- Il est normal que les pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage. Éviter de toucher la table de cuisson, la porte, le hublot et la zone des évents du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- Un ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche lors de l'autonettoyage. S'il ne fonctionne pas, prendre contact avec un réparateur agréé.
- Essuyer les résidus sucrés et acides, comme patates douces, tomates ou sauces à base de lait avant un cycle d'autonettoyage. La porcelaine vitrifiée est résistante à l'acide mais pas à l'épreuve des acides et peut se décolorer si les résidus ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.
- Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et N'affectera PAS la performance du four.

7. Lorsque la durée de nettoyage est écoulée, le mot CLEAN (NETTOYAGE) s'éteint. Le mot LOCK (VERROUILLAGE) reste allumé jusqu'à ce que le four se soit refroidi. Lorsque le four est froid, le mot LOCK (VERROUILLAGE) s'éteint et la porte se déverrouille automatiquement.

ANNULATION D'UN CYCLE D'AUTONETTOYAGE:

1. Appuyer sur **Stop/Clear**. Si le mot LOC (VERROUILLAGE) n'est pas affiché, ouvrir la porte du four.

   Si lon la durée ou le four avait nettoyé, il peut prendre à une heure pour que le four refroidisse. Quand le four est frais, la porte se déverrouillera automatiquement et elle peut être ouverte.

NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

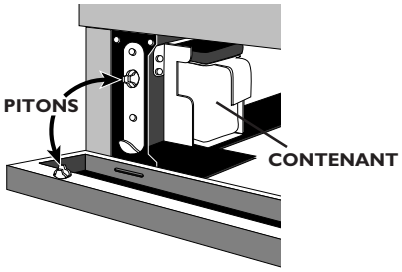
- **Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

ACIER INOXYDABLE (CERTAINS MODÈLES)

- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.**
- **ESSUYER TOUJOURS DANS LE SENS DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.**
- **Nettoyage journalier/saleté légère** – Essuyer avec l'un des produits suivants: eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable verre – avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de produit pour Stainless Steel Magic Spray* (Jenn-Air modèle A912, pièce n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse** – Essuyer avec l'un des produits suivants: Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* – à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray.
- **Décoloration** – À l'aide d'une éponge humide ou d'un linge souple, essuyer avec le Cameo Stainless Steel Cleaner*. Rincer immédiatement et sécher. Pour retirer les marques et redonner du lustre, faire suivre par Stainless Steel Magic Spray.

PANNEAU DE SERVICE

Le panneau de service est facile à ouvrir et à enlever. Pour l'ouvrir, le saisir par les coins supérieurs et le tirer vers l'avant puis vers le bas. Pour fermer le panneau, le soulever et introduire les pitons dans les loquets de la cuisinière.



- Laver à l'eau et au savon, avec un nettoyant pour verre ou des aérosols liquides doux.
- Ne pas utiliser trop d'eau.
- Pour éviter de rayer ou de ternir le fini, ne pas utiliser de produits de nettoyage moyennement abrasifs, énergiques ou caustiques comme les produits de nettoyage pour four.

REMARQUE: Pour éviter de débrancher accidentellement une pièce du système de ventilation, ne pas se servir de l'espace derrière le panneau de service comme coin de rangement.

LÉCHEFRITE ET SA GRILLE

- Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus.
- Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour éliminer les souillures tenaces.
- On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.

ZONE DE LA CONSOLE DE COMMANDE/HORLOGE

- Pour utiliser la fonction «Control Lock» (Verrouillage des commandes) pour le nettoyage, voir page 35.
- Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher.
- On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***

BOUTONS DE COMMANDE

- Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT, et retirer chaque bouton en le tirant.
- Laver, rincer et faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

MODULE À BRÛLEURS À GAZ SCELLÉS ET TABLE DE CUISSON – ÉMAIL VITRIFIÉ

L'émail vitrifié est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement s'il s'agit de composés acides ou sucrés.

- Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher.
- Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage.

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.
** Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

- Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage pour four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.

Hublot et Porte du Four en Verre

- Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher.
- Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

Grilles du Four

- Nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.
- Si après un certain temps les grilles ne glissent pas bien, essuyer le bord et le support avec un peu d'huile végétale pour redonner la facilité de mouvement, puis essuyer l'huile en excès. De même, mettre une goutte d'huile végétale sur les guides de grille.

REMARQUE: *Retirer les grilles du four lors d'un cycle d'autonettoyage. Si les grilles sont laissées dans le four, elles risquent d'être endommagées et de se décolorer.*

Intérieur du Four

- Exécuter les instructions présentées à la page 42 pour l'autonettoyage du four.

Ensemble de brûleur à gaz scellé

- Laisser le brûleur et les grilles refroidir. Les laver à l'eau savonneuse et avec un tampon récureur en plastique. Pour les taches rebelles, nettoyer avec un tampon non abrasif, rempli de savon ou avec une éponge et un produit de nettoyage pour table de cuisson (pièce n° 20000001)**.
- Nettoyer les orifices de gaz avec une brosse à soies douces ou une aiguille, surtout l'orifice sous l'allumeur. Ne pas élargir ou déformer les orifices.
- Faire attention de ne pas laisser pénétrer de l'eau dans les orifices de brûleur.
- Lors du nettoyage, user de prudence pour éviter d'endommager l'allumeur. Si ce dernier est sali, mouillé ou endommagé, le brûleur ne s'allumera pas.

Ensemble de gril –

Cavité en émail

La cavité est située sous le brûleur de gril et/ou sous les modules. Nettoyer après chaque utilisation du gril.

- Pour retirer la saleté légère, nettoyer à l'eau savonneuse ou vaporiser des produits de nettoyage comme Fantastik* ou Formula 409*. Pour faciliter le nettoyage: **a)** vaporiser avec un produit de nettoyage ménager; **b)** recouvrir de papier essuie-tout; **c)** ajouter une petite quantité d'eau chaude pour garder le papier humide; **d)** recouvrir et attendre 15 minutes; et **e)** essuyer.
- Pour retirer la saleté modérée, frotter avec Bon Ami*, un produit de nettoyage peu décapant ou un récureur plastique.

Remarque: Vérifier l'évacuation de la graisse après chaque utilisation du gril. Pour nettoyer: verser environ 80 mL (1/3 tasse) d'eau du robinet très chaude mélangée à 1 cuillère à thé de détergent à vaisselle et verser le tout dans le tuyau d'écoulement.

Grilles – Fonte d'aluminium avec fini non adhérent

- Laver les grilles froides (NE PAS IMMERGER LES GRILLES CHAUDES DANS L'EAU) dans l'évier avec du détergent et de l'eau chaude ou les laver au lave-vaisselle. S'assurer de retirer tous les résidus alimentaires avant de cuire à nouveau sur les grilles.
- Retirer la saleté tenace à l'aide d'un tampon en mailles de plastique. N'utiliser que les produits de nettoyage recommandés pour les surfaces non adhérentes.
- Si les grilles sont lavées au lave-vaisselle, les enduire d'huile avant de s'en servir pour la cuisson.
- Ne pas utiliser de brosse métallique ou de tampons de récurage abrasifs ou autres récureurs prévus pour nettoyer les grils extérieurs au charbon de bois. Ceci aurait pour effet de retirer le fini et de rayer les grilles. Ne pas nettoyer au cycle d'autonettoyage et ne pas utiliser de produit de nettoyage du four sur les grilles.

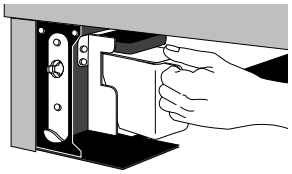
Brûleur de gril

- Suivre les instructions de la page 31 pour retirer le brûleur de gril.
- Le brûleur de gril doit être nettoyé après chaque utilisation à l'aide d'un tampon savonneux S.O.S.*. Rincer et bien sécher avant d'utiliser à nouveau.

REMARQUE: S'assurer que tous les orifices de brûleur sont ouverts. Pour ouvrir des orifices encrassés, introduire une aiguille dans chacun d'eux.

Contenant de récupération de la graisse

- Le contenant est situé sur le côté gauche, derrière le bas du panneau de service, sous la cuisinière (voir page 43 l'ouverture du panneau de service). Le contenant recueille la graisse et autres liquides produits lors du gril ou de l'utilisation de certains accessoires. Vérifier à chaque fois après le gril et vider lorsqu'il y a de la graisse. Pour retirer, prendre simplement le contenant par la poignée et le tirer du support le retenant.
- Le contenant peut être lavé dans de l'eau savonneuse très chaude ou au lave-vaisselle.



*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

ENTRETIEN

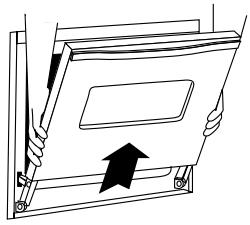
PORTE DU FOUR

⚠ ATTENTION

- **NE JAMAIS** grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- **NE JAMAIS** tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- **NE JAMAIS** placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

DÉPOSE DE LA PORTE:

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.



RÉINSTALLATION:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

REMARQUE: On peut percevoir une certaine «élasticité» lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

HUBLOT DU FOUR

POUR PROTÉGER LE HUBLOT DE LA PORTE DU FOUR:

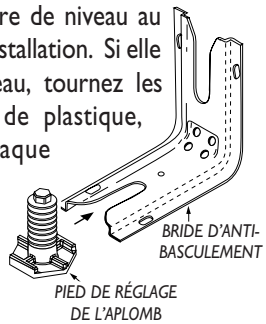
1. Ne pas heurter le hublot de verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
2. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre – rayure, choc, tension, etc. – peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

PIEDS DE RÉGLAGE DE L'APLOMB

- Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Mettez la cuisinière de niveau au moment de son installation. Si elle n'est pas de niveau, tournez les pattes réglables de plastique, situées dans chaque coin, jusqu'à ce que la cuisinière soit de niveau.



DÉPLACEMENT DE LA CUISINIÉRE POUR NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Fermer l'arrivée de gaz à l'appareil.
2. Débrancher l'appareil de la prise de courant.
3. Déconnecter le système de ventilation.
4. Débrancher le tuyau d'alimentation de gaz.
5. Faire glisser la cuisinière vers l'avant pour la dégager de la bride antibasculement. (Pour la position de la bride antibasculement, voir les Instructions d'installation.)
6. Pour la réinstallation, exécuter les opérations précédentes dans l'ordre inverse. Si le conduit de gaz a été déconnecté, le reconnecter puis effectuer une recherche des fuites de gaz. **REMARQUE: Un technicien qualifié devrait être chargé des opérations de déconnexion/reconnexion à la canalisation de gaz.**
7. Il faut que le pied arrière de la cuisinière soit engagé dans la bride antibasculement pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

LAMPE DU FOUR

Pour remplacer l'ampoule, la commander auprès du service-client de Maytag. Composer le 1-800-688-2002, demander le numéro de pièce 74004458 – ampoule aux halogènes.

⚠ ATTENTION

- Débrancher la cuisinière avant de remplacer l'ampoule.
- Laisser le four refroidir avant de remplacer l'ampoule.
- S'assurer que le cabochon et l'ampoule sont froids avant de les toucher.

POUR REMPLACER L'AMPOULE DU FOUR:

1. Lorsque le four est froid, saisir le bord du cabochon avec les doigts, tirer et enlever.
2. Enlever soigneusement la vieille ampoule en la tirant **tout droit** du socle en céramique.
3. Pour éviter d'endommager ou de diminuer la durée de la nouvelle ampoule, ne pas la toucher avec les mains ou doigts nus. La tenir avec un linge ou un essuie-tout en papier. Enfoncer les broches de la nouvelle ampoule **dans** les petites cavités du socle en céramique.
4. Remettre en place le cabochon en l'enclenchant en place.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

Avant de Contacter un Réparateur

Pour la plupart des problèmes observés, èssayer d'abord ce qui suit:

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Non-fonctionnement de l'appareil – total ou partiel.

- Déterminer si les commandes des éléments de la surface de cuisson et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pgs. 29 et 34.
- Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir pg. 42.
- Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pgs. 38 et 42.
- Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir pg. 42.

Rèsultats de cuisson au four différents de attentes ou de ceux produits par le four antérieur.

- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement à la pg. 32.
- S'assurer que la cuisinière est d'aplomb.
- Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir à la page 36 les instructions d'ajustement de la température du four. ***REMARQUE:*** Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.
- Vérifier que la température du four a diminué de 25 °F (15 °C) lors d'une cuisson par convection.
- Pour d'autres informations au sujet de la cuisson au four, voir la brochure **«La cuisson simplifiée»**.
- S'assurer que le four est préchauffé si la recette ou le mode d'emploi recommandent le préchauffage.
- Vérifier la position des grilles. Voir page 41.

Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.

- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du gril.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.

Impossibilité d'autonettoyage du four.

- Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir pg. 42.
- Vérifier que la porte est fermée.

Le four ne s'est pas correctement nettoyé.

- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

La porte du four ne se déverrouille pas aprés l'autonettoyage.

- L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOC (VERROUILLAGE) sur l'afficheur.

Accumulation d'humidité dans le four ou sur le hublot.

- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

Un brûleur de surface ne s'allume pas.

- Déterminer s'il y a une obstruction des orifices du brûleur ou de l'orifice situé directement sous l'allumeur. Voir page 44.
- Vérifier que l'allumeur est sec et qu'il émet des étincelles. Le brûleur ne peut s'allumer si l'allumeur est endommagé, souillé ou mouillé. Si l'allumeur ne génère pas d'étincelles, ramener le bouton de commande à la position OFF (ARRÊT).

Séparation entre les flammes et le brûleur.

- Veiller à placer correctement l'ustensile sur la grille du brûleur.
- Prendre contact avec un réparateur agréé Jenn-Air.

Flammes non uniformes.

- Orifices de brûleur obstrués.

La flamme d'un brûleur de surface ou de gril est jaune.

- Prendre contact avec un réparateur agréé Jenn-Air.
- Quelques pointes jaunes sur la flamme sont acceptables avec le gaz de pétrole liquéfié.

Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement.
- Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur.
- Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur le fond du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.

Le systéme de ventilation ne recueille pas efficacement la fumée.

- Vérifier la ventilation transversale de l'air ambiant ou de l'air d'appoint.
- Quantité excessive de fumée produite; vérifier les instructions pour la cuisson au gril et pour le dégraissage des viandes. Voir page 32.
- L'évent mural extérieur peut être fermé.
- La cuisinière peut être incorrectement installée; vérifier les informations sur les conduits. Voir page 28.
- Le filtre à air peut être incorrectement installé. Voir page 32.

Le bruit d'un ventilateur peut être entendu.

- C'est le ventilateur de refroidissement et ceci est normal. Le ventilateur continue à fonctionner après l'emploi jusqu'à ce que le four ait refroidi.

«F» plus un numéro et le message: "call an authorized servicer or call 800-688-1100".

- Il s'agit d'un code d'anomalie. Si un code d'anomalie apparaît sur l'afficheur (avec émission d'un signal sonore), appuyer sur la touche **Cancel**. Si ceci ne met pas fin à l'affichage du code d'anomalie et à l'émission du signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant. Rebrancher après quelques minutes. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un réparateur agréé.
- Si le four est très sale, la formation de flammes durant une opération d'autonettoyage peut déclencher l'apparition d'un code d'anomalie. Appuyer sur la touche **Cancel** et laisser le four refroidir completement, nettoyer les excessives de résidus, puis exécuter de nouveau le programme d'autonettoyage. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un réparateur agréé.

Garantie de la cuisinière Jenn-Air

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

Garantie limitée - pièces seulement

Deuxième année - Après la première année suivant la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

De la troisième à la cinquième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous qui se révéleraient défectueuses dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Commandes électroniques**
- **Éléments chauffants électriques:** Éléments de surface, de gril et de cuisson sur appareils de cuisson électrique et de gaz.
- **Brûleurs à gaz scellés**

Résidents canadiens

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces seulement

Pendant deux (2) ans à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un état à l'autre.*

Ne sont pas couverts par cette garantie:

1. Les dommages ou dérangements dus à:

a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.

b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.

c. Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.

d. Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.

e. Réglage incorrect d'une commande.

2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.

3. Ampoules.

4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.

5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:

a. Correction d'erreurs de mise en service.

b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.

c. Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.

6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un réparateur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client Jenn-Air au 1-800-688-1100, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-1100**.

  REMARQUE: Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante:

  a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;

  b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;

  c. Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;

  d. Description claire du problème observé;

  e. Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Jenn-Air.

Estufa Eléctrica Empotrada de Evacuación Descendente para Gas y Electricidad Jenn-Air

ProStyle

Guía del usuario

Tabla de Materias

Instrucciones Importantes sobre Seguridad 49-52
Información sobre los Conductos 52
Cocinando en la Estufa 53-57
Cocinando en el Horno 58-65
Accesorios 65
Cuidado y Limpieza 66-68
Mantenimiento 69
Antes de Solicitar Servicio 70
Garantía 71

JENN-AIR

Instrucciones Importantes sobre Seguridad

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

— — — — — — — — —

Número de Serie

— — — — — — — — —

Fecha de Compra

Si tiene alguna pregunta, llame a:

Jenn-Air Customer Assistance
1-800-688-1100
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.jennair.com

Para información sobre servicio, ver página 71.

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Instrucciones de Seguridad
Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, realice mantenimiento o haga funcionar el artefacto.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

RECONOZCA LOS SIMBOLOS DE SEGURIDAD, ADVERTENCIAS, ETIQUETAS

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA - Peligro o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal grave o mortal.

⚠ PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN - Peligros o prácticas no seguras que PODRIAN causar lesión personal menos grave.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como re-sultado de su uso inapropiado. Utilice este electro-domé stico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado. No intente ajustar, reparar, prestar servicio o reparar ninguna pieza de su estufa, a menos que sea especí ficamente recomendado en esta guía. Todas las reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado. Pida al instalador que le indique la ubicación de la válvula de cierre del gas y como cerrarla en caso de una emergencia.

Siempre desenchufe el electrodoméstico antes de efectuar alguna reparación.

⚠ *ADVERTENCIA:* ***Si no se sigue estrictamente la información proporcionada en esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, causando daños materiales, lesiones personales o mortales.***

– No almacene ni use gasolina ni otros vapores y líquidos inflamables en la vecindad de este electrodoméstico o de cualquier otro.

– QUE HACER SI PERCIBE OLOR A GAS:

- **No trate de encender ningún artefacto.**
- **No toque ningún interruptor eléctrico.**
- **No use ningún teléfono en su edificio.**
- **Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones proporcionadas por el proveedor de gas.**
- **Si no puede localizar a su proveedor de gas, llame al cuerpo de bomberos.**

– La instalación y reparaciones deben ser efectuadas por un técnico calificado, una agencia de reparaciones o el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA

Debido a que puede haber escape de gas de su sistema que no pueda ser detectado por el olor solamente, creando una situación posiblemente extremadamente peligrosa, los proveedores de gas recomiendan que compre e instale en su hogar un detector de gas aprobado por el UL. Su proveedor de gas local puede ayudarle a obtener un detector de gas. Por favor instale, mantenga y use el detector de gas de acuerdo con las instrucciones del fabricante del detector de gas.

Instrucciones Generales

⚠ ADVERTENCIA:

- **TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES**

- **INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA**

- **SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION**

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos nivela-dores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

Para Evitar un Incendio o Daño Causado por el Humo

Asegúrese de que se hayan retirado todos los materiales de empaque del electrodoméstico antes de su uso.

Mantenga el área alrededor del electrodoméstico libre y exenta de materiales combustibles, gasolina u otros vapores y materiales inflamables.

Si el electrodoméstico es instalado cerca de una ventana, se debe tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los quemadores.

NUNCA deje artículos sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente del respiradero puede encender los artículos inflamables y aumentar la presión en los envases cerrados hasta hacerlos reventar.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Muchos plásticos son vulnerables al calor. Mantenga los plásticos alejados de las piezas de la estufa que puedan estar tibias o calientes. No deje artículos de plástico sobre la cubierta de la estufa pues se pueden derretir o ablandar si están demasiado cerca del respiradero o de un quemador superior encendido.

Para eliminar el riesgo de pasar sobre los quemadores superiores calientes, no se deben guardar artículos en los armarios que están directamente sobre la estufa. Si tales armarios son usados para almacenamiento, debe limitarse a colocar artí culos de uso poco frecuente y que pueden guardarse en forma segura en una área que está sujeta al calor proveniente de la estufa. Las temperaturas pueden no ser apropiadas para algunos artículos, tales como artículos volátiles, limpiadores o sprays en aerosol.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.

  NUNCA levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Seguridad para los Niños

⚠ PRECAUCIÓN

NUNCA almacene artículos de interés para los niños en los armarios que están sobre la estufa o en el protector trasero de la estufa. Los niños que se trepan en la puerta de la estufa para alcanzar tales artículos pueden lesionarse seriamente.

NUNCA dejea los niños solos o sin supervisión cuando el electrodomé stico esté en uso o esté caliente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico pues se pueden lesionar o quemar.

Se les debe enseñara los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños pequeños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete. No se debe permitir que los niños jueguen con los controles u otras piezas de la estufa.

Generalidades

⚠ ADVERTENCIA

NUNCA use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

NUNCA use el electrodoméstico como un calefactor para calentar o entibiar una habitación a fin de evitar un riesgo potencial para el usuario y dañar el electrodoméstico. Además, no use la cubierta o el horno como una área para almacenar alimentos o utensilios de cocina.

No obstruya el flujo del aire de ventilación y combustión bloqueando el respiradero del horno o las tomas de aire. Si se restringe el flujo de aire al quemador se evita el rendimiento correcto y se aumenta la emisión de monóxido de carbono a niveles peligrosos.

Evite tocar el área del respiradero del horno cuando el horno esté encendido y durante varios minutos después de que el horno haya sido apagado. Algunas piezas del respiradero y del área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Después de que el horno haya sido apagado, no toque el respiradero ni las áreas circundantes hasta que ellas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse.

Otras superficies potencialmente calientes incluyen la cubierta de la estufa, las áreas dirigidas hacia la cubierta de la estufa, el respiradero del horno, las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno y las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

No toque un foco caliente del horno con un paño húmedo pues el foco se puede quebrar. Si se

quiebra el foco, desconecte la corriente eléctrica hacia la estufa antes de sacar el foco para evitar choque eléctrico.

SEGURIDAD PARA COCINAR

Siempre coloque un utensilio en un quemador superior antes de encenderlo. Asegúrese de usar la perilla correcta que controla cada quemador superior. Asegúrese de encender el quemador correcto y comprobar de que en efecto el quemador haya sido encendido. Cuando haya terminado de cocinar, apague el quemador antes de retirar el utensilio para evitar exposición a la llama del quemador.

Siempre ajuste la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde inferior del utensilio. Una llama excesiva es peligrosa, desperdicia energía y puede dañ ar la estufa, el utensilio o los armarios que están sobre la estufa.

NUNCA deje sin supervisión la cubierta de la estufa cuando esté cocinando, especialmente cuando usa un ajuste de calor alto o cuando esté usando una freidora. Los derrames pueden producir humo y los derrames de grasa pueden inflamarse. Limpie los derrames grasosos tan pronto como sea posible. No use calor alto durante períodos de cocción prolongados.

NUNCA caliente un envase cerrado en el quemador superior o en el horno. La acumulación de presión puede hacer explotar el envase causando una lesión personal grave o daño a la estufa.

Use tomaollas secos y gruesos. Los tomaollas húmedos pueden causar quemaduras a causa del vapor. Las toallas u otros sustitutos no deben ser usados como tomaollas porque ellos pueden quedar colgando a través de los quemadores superiores y encenderse o enredarse en las piezas de la estufa.

Siempre deje enfriar la grasa caliente que se ha usado en la freidora antes de intentar mover o manipularla.

No permita que se acumule grasa u otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella, en la campana o en el ventilador aspirador. Limpie la campana extractora con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen en la campana o en el filtro. Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados debajo la campana.

NUNCA use vestimentas de materiales inflamables, ropa suelta o de mangas largas cuando esté cocinando. La vestimenta se puede encender o enganchar en los mangos de los utensilios.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Deslice la parrilla del horno hacia afuera para agregar o retirar alimento, usando tomaollas secos y resistentes. Siempre evite alcanzar dentro del horno para agregar o retirar alimentos. Si una parrilla debe ser sacada cuando está todavía caliente, use un tomaollas seco. Siempre apague el horno después de haber terminado de cocinar.

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

ADVERTENCIA SOBRE LOS ALIMENTOS PREPARADOS: Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos. Si un envase de plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, se comba o se daña de alguna otra manera durante la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

UTENSILIOS APROPIADOS

Use sartenes con fondos planos y mangos que sean fáciles de tomar y que permanezcan fríos. Evite usar sartenes u ollas inestables, combadas que se pueden volcar fácilmente u ollas cuyos mangos estén sueltos. Además evite usar utensilios especialmente pequeños o sartenes con mangos pesados pues ellos pueden ser inestables y volcarse fácilmente. Los utensilios que son pesados de mover cuando están llenos con alimento pueden también ser un peligro.

Asegúrese de que el utensilio sea lo suficientemente grande como para contener en forma debida los alimentos y evitar derrames. El tamaño es particular-mente importante cuando se utilizan freidoras. Asegúrese de que el utensilio tiene capacidad para el volumen de alimentos que se va a agregar al igual que para la formación de burbujas de la grasa.

Para reducir a un mínimo las quemaduras y que los materiales inflamables y los derrames se enciendan debidos a contacto no intencional con el utensilio, los mangos no deben extenderse sobre el quemador superior adyacente. Siempre gire los mangos de los utensilios hacia el lado o hacia la parte trasera de la estufa, no hacia la habitación donde puede ser fácilmente golpeados o alcanzados por los niños pequeños.

Nunca deje que un utensilio hierva hasta quedar seco pues esto puede dañar el utensilio y la estufa.

Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio/cerámico, de cerámica o glaseados son convenientes para uso en la cubierta de la estufa o en el horno sin quebrarse debido al cambio repentino de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante cuando use utensilios de vidrio.

Este electrodoméstico ha sido probado respecto a su rendimiento seguro usando utensilios de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use tapas para cubrir los quemadores superiores, rejillas para la cubierta de la estufa ni agregue sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no son expresamente recomendados en esta guía, puede crear serios peligros de seguridad, resultar en problemas de rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de la estufa.

ELEMENTOS CALEFACTORES

NUNCA toque la superficie o los elementos calefactores del horno, las áreas cerca de los elementos o las superficies interiores del horno.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color obscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y de las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de los elementos o con las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies potencialmente calientes son: la cubierta de la estufa, las áreas que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno y las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

SEGURIDAD DE LA LIMPIEZA

Apague todos los controles y espere que se

enfríen las piezas de la estufa antes de tocarlas o limpiarlas. No toque las rejillas de los quemadores o las áreas circundantes hasta que ellas no hayan tenido tiempo suficiente de enfriarse.

Limpie la estufa con cuidado. Tenga cuidado para evitar quemaduras de vapor si se usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en una superficie caliente. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos cuando se aplican a una superficie caliente.

Horno Autolimpiante

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un sellado hermético. No restriegue, dañe, ni mueva el empaque de la puer-ta. No use limpiadores de horno de ninguna clase en el horno ni alrededor de cualquier parte del horno autolimpiante.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios y limpie los derrames excesivos para evitar que se produzca demasiado humo, llamaradas o llamas. **ATENCION**: No deje alimento ni utensilios de cocina, etc. en el horno durante el ciclo de autolimpieza.

Las estufas empotradas están equipadas con un ventilador de enfriamiento que funciona automáticamente durante un ciclo de limpieza. Si el ventilador no se enciende, cancele el ciclo de limpieza y póngase en contacto con un técnico de reparación autorizado.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, se debe evitar tocar la cubierta durante un ciclo de autolimpieza.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige a las empresas que adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Se advierte a los usuarios de esta estufa que la combustión del gas puede resultar en exposición de bajo nivel a algunas de las sustancias publicadas en la lista, incluyendo benceno, formaldehído y hollín, debido principalmente a la combustión incompleta del gas natural o de los combustibles de petróleo licuado. Los quemadores ajustados en forma debida reducirán la combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede también ser reducida a un mínimo ventilando los quemadores al exterior en forma adecuada.

Los usuarios de este electrodoméstico son por lo tanto aquí advertidos de que cuando el horno está en ciclo de autolimpieza, puede haber algún nivel bajo de exposición a algunas de las sustancias que aparecen en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a esas sustancias puede ser reducida ventilando debidamente el horno al exterior durante el ciclo de autolimpieza, abriendo una ventana y/o una puerta en la habitación donde esté ubicado el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga a los pájaros domésticos en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina al sobrecalentarse y la vajilla antiadherente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve Estas Instrucciones Para Referencia Futura

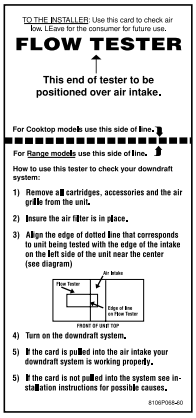
Información sobre los Conductos

El sistema de ventilación de Jenn-Air está diseñado para capturar tanto los vapores emitidos al cocinar como también los humos provenientes de la cubierta. Si el sistema no funciona en forma debida, a continuación se incluyen las instalaciones de conductos que necesitan ser verificadas:

- Se debe usar conducto redondo de 6"de diámetro o conducto rectangular de 3 1/4" x 10" para los largos de conductos de 10'- 60'. ***Nota: Se pueden usar conductos redondos de 5"de diámetro si el largo del conducto es inferior a 10' o menos.***
- No se deben usar más de tres codos de 90°. La distancia entre los codos debe ser por lo menos las medias épocas dos y una el diámetro del conducto.
- Se **DEBE** usar un respiradero mural recomendado por Jenn-Air. Asegúrese de que el regulador de tiro se mueva libremente cuando el sistema de ventilación esté en funcionamiento.
- Debe haber una distancia mínima de 6" cuando la cubierta sea instalada cerca de una pared lateral.

Si la instalación parece no presentar ningún defecto evidente, puede haber un problema oculto tal como una junta restringida, obstrucción en la tubería, etc. La instalación es la responsabilidad del instalador y las consultas deben ser formuladas primero al instalador. El instalador debe tener sumo cuidado al examinar las instrucciones de instalación de los conductos.

- Use la tarjeta siguiente que se incluye con su electrodoméstico para verificar la circulación del aire.


TO THE INSTALLER: Use this card to check air flow. LEave for the consumer for future use.

FLOW TESTER

This end of tester to be positioned over air intake.

For Cooktop models use this side of line.

For Range models use this side of line.

How to use this tester to check your downdraft system:

1) Remove all cartridges, accessories and the air grille from the unit.
2) Insure the air filter is in place.
3) Align the edge of dotted line that corresponds to unit being tested with the edge of the intake on the left side of the unit near the center (see diagram)

4) Turn on the downdraft system.
5) If the card is pulled into the air intake your downdraft system is working properly.
5) If the card is not pulled into the system see installation instructions for possible causes.

S10CP068-60

Cocinando en la Estufa

Controles Superiores

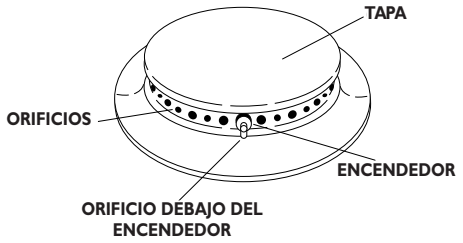
⚠ PRECAUCIÓN

- Si la llama se apaga cuando esté cocinando, apague el quemador. Si se detecta un olor fuerte a gas, abra una ventana y espere cinco minutos antes de volver a encender el quemador.
- Asegúrese de que todos los controles superiores estén en la posición 'OFF' (APAGADO) antes de suministrar gas a la estufa.
- **NUNCA** toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Se espera de que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.

Encendido Sin Piloto

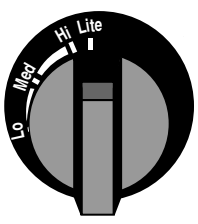
El encendido sin piloto elimina la necesidad de una luz piloto constante. Cada uno de los quemadores superiores tiene un encendedor de chispa. Tenga cuidado cuando limpie alrededor de los quemadores superiores. Si el paño de limpiar se enredara en el encendedor puede dañarlo e impedir su encendido.

Si un quemador superior no enciende, verifique si el encendedor está roto, sucio o mojado. Si está obstruido, limpie el orificio pequeño debajo del encendedor usando un alfiler derecho.



Perillas de los Controles Superiores

Se utilizan para encender los quemadores superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes de calor desde **'lo'** a **'hi'** (Bajo a Alto). En el ajuste **'hi'** y **'lo'** se puede sentir un tope o una muesca. Las perillas pueden ser ajustadas exactamente en los ajustes correspondientes o entre cualquiera de ellos.



Las ilustraciones cerca de la perilla identifican cual es el quemador que controla esa perilla. Por ejemplo, la ilustración siguiente muestra la ubicación del quemador delantero derecho.

Programación de los Controles

1. Coloque un utensilio sobre la rejilla del quemador. (Para conservar el acabado de la rejilla, no haga funcionar los quemadores sin un utensilio sobre la rejilla para absorber el calor proveniente de la llama del quemador.)
2. Oprima la perilla y gire inmediatamente a la izquierda al ajuste **'lite'** (encendido) hasta que el quemador se encienda.
   - Se oirá un chasquido (chispa) y el quemador se encenderá. (Los cuatro quemadores producirán chispa cuando se coloca la perilla de cualquiera de los quemadores en la posición **'lite'.**)
3. Después del encendido, gire la perilla a la derecha al ajuste deseado.
   - El encendedor continuará produciendo chispas hasta que la perilla sea girada más allá de la posición **'lite'**.

Funcionamiento Durante una Interrupción de la Corriente Eléctrica

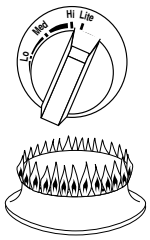
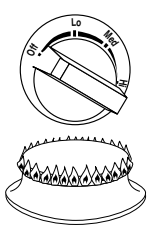
1. Acerque un fósforo encendido a la cabeza del quemador superior deseado.
2. Oprima y gire la perilla de control lentamente a la posición **'lite'** (Encendido).
3. Ajuste la llama al nivel deseado.

⚠ PRECAUCIÓN

- Cuando se encienden los quemadores superiores, asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición "OFF". Primero encienda el fósforo y manténgalo en posición antes de girar la perilla al ajuste **'lite'**.

Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño y tipo de los utensilios de cocina afectará el ajuste de la llama. Para información sobre los utensilios de cocina y otros factores que afectan los ajustes de la llama, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

Ajustes	Usos
'hi' (Alto) 	Se usa para hacer hervir un líquido o alcanzar la presión adecuada en una olla a presión. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse. Se usa una llama de tamaño intermedio para continuar cocinando. El alimento no se cocinará más rápido cuando se usa un ajuste de llama más alto que el necesario para mantener un hervor suave. El agua hierve a la misma temperatura si está hirviendo suavemente o vigorosamente.
'lo'(Bajo) 	Se usa para calentar alimentos a fuego lento, mantener los alimentos calientes y derretir chocolate o mantequilla. Se puede a veces cocinar en el ajuste **'lo'** si el utensilio se tapa. Es posible reducir el calor girando la perilla hacia **'OFF'**. Verifique que la llama sea estable.

Cubierta

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar la porcelana.

Quemadores Sellados

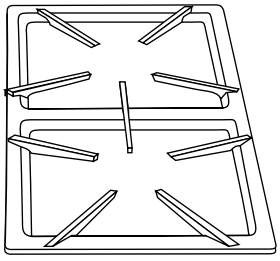
Los quemadores sellados de su estufa están asegurados al módulo de la cubierta y no han sido diseñados para ser sacados. Debido a que los quemadores están sellados en el módulo, los derrames o reboses no se escurrirán debajo de la cubierta de la cubierta. Sin embargo, las cabezas de los quemadores deben ser limpiadas después de cada uso.

Rejillas de los Quemadores

Las rejillas deben estar debidamente colocadas antes de comenzar a cocinar. La instalación incorrecta de las rejillas puede resultar en picaduras de la cubierta.

No use los quemadores sin tener un utensilio en la parrilla. El acabado de porcelana de las parrillas puede picarse si no existe un utensilio que absorba el calor de la llama del quemador.

Aunque las parrillas de los quemadores son durables, gradualmente perderán su brillo y/o se descolorarán, debido a las altas temperaturas de la llama del gas.

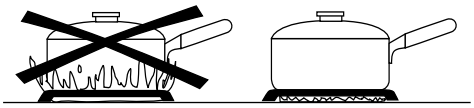


NOTAS:

- Un quemador ajustado de manera correcta con orificios limpios se encenderá dentro de unos pocos segundos. Si está usando gas natural la llama será azul con un cono interior azul profundo.

  Si la llama del quemador es amarilla o es ruidosa, la mezcla de aire/gas puede ser incorrecta. Póngase en contacto con un técnico de servicio para ajustarla. (Los ajustes no están cubiertos por la garantía.)

  Con gas licuado son aceptable algunas puntas amarillas en la llama. Esto es normal y no es necesario hacer ningún ajuste.
- Con algunos tipos de gas, usted puede oír un "chasquido" cuando el quemador superior se apaga. Este es un sonido normal del funcionamiento del quemador.
- Si la perilla de control se gira muy rápidamente de **'hi'** a **'lo'**, la llama puede apagarse, particularmente si el quemador está frío. Si esto ocurre, gire la perilla a la posición 'OFF' (Apagado), espere algunos segundos y vuelva encender el quemador.
- Para mejorar la eficiencia de la cocción y a fin de evitar posible daño a la estufa o al utensilio, la llama debe ser ajustada de modo que no se extienda más allá del borde del utensilio.

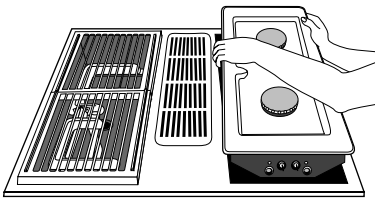


Cocinando en la Estufa, cont.

Módulo con Quemadores Sellados

INSTALACION DEL MODULO CON QUEMADORES SELLADOS:

1. Asegúrese de que las perillas de control estén en la posición **'OFF'.**
2. Si el quemador de la parrilla y las rejillas de la parrilla están instaladas, retírelas antes de instalar un módulo de quemador. Limpie cualquier grasa que se puede haber acumulado en la cavidad. (Ver en la Pág. 68 las recomendaciones sobre la limpieza.)
3. Coloque el módulo del quemador con las aberturas del tubo mezclador y las varillas del encendedor hacia los orificios y la toma de conexión. Deslice el módulo hasta que los tubos y encendedores se enganchen, luego baje el módulo de modo que descanse sobre la cubierta de la estufa.



PARA SACAR UN MODULO CON QUEMADORES SELLADOS:

1. Las perillas de control deben estar en la posición 'OFF' y la estufa debe estar fría.
2. Levante el borde del módulo hasta que la parte inferior del módulo se salga de la cavidad. (Si el módulo se levanta demasiado cuando todavía está conectado se pueden dañar las varillas del encendedor y los tubos mezcladores.)
3. Para desconectar el módulo, sujete el módulo por los lados y sepárelo de la toma de conexión y orificios. Levante y saque el módulo cuando esté completamente desconectado.
4. No coloque los módulos apilados pues pueden caerse o dañarse.

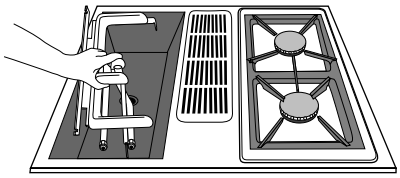
NOTA: El Módulo con Quemadores Sellados opcional, modelo JGA8100, puede reemplazar el conjunto del quemador de la parrilla.

Instalación de la Parrilla

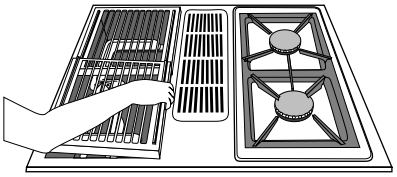
La parrilla consiste en dos rejillas y un quemador. La parrilla puede ser instalada en el lado izquierdo de la cubierta solamente.

INSTALACION DE LA PARRILLA:

1. Antes de instalar los componentes de la parrilla, asegúrese de que todos los controles estén en la posición 'OFF'.
2. Coloque el quemador de la parrilla con los tubos mezcladores y la varilla del encendedor hacia los orificios y la toma de conexión. Deslice el quemador hasta que los tubos y el encendedor queden enganchados, luego baje el quemador hasta que descanse en la cavidad del quemador.



3. Coloque las rejillas de la parrilla en la parte superior de la estufa.



NOTA: Antes de usar la parrilla por primera vez, caliente el quemador de la parrilla para eliminar el revestimiento protector usado durante el transporte. Caliente el quemador dela parrilla en 'Hi' durante 10 minutos y use el sistema de ventilación para extraer el humo.

PARA RETIRAR LA PARRILLA:

1. Asegúrese de que todas las perillas de control estén en la posición 'OFF' y que los componentes estén fríos.
2. Retire las rejillas de la parrilla.
3. Levante ligeramente el quemador. Retire el quemador para sacarlo de los orificios y de la toma de conexión.

Modo de Empleo de la Parrilla

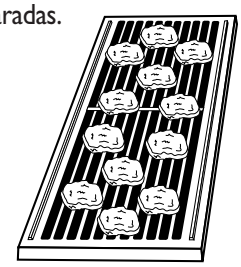
- Antes de usar la parrilla por primera vez, lave las rejillas en agua caliente jabonosa, enjuague y seque. Luego prepare la superficie aplicando una leve capa de aceite de cocinar. Limpie el exceso de aceite con una toalla de papel.

  Este procedimiento se debe repetir cuando **a)** la parrilla se lave en el lavavajillas pues el detergente puede eliminar la capa de aceite de la superficie o **b)** siempre que se vaya a usar una salsa a base de azúcar (por ejemplo, salsa de barbacoa).
- Precaliente la parrilla en 'Hi' durante 5 minutos. El precalentamiento mejora el sabor y la apariencia de las carnes y asa rápidamente la carne ayudándola a retener los jugos.
- *Use espátulas o utensilios no metálicos para evitar dañar el acabado antiadherente de la rejilla de la parrilla.*
- *Se debe recortar el exceso de grasa de las carnes.* Solamente es necesaria una cantidad normal para producir el humo que le da ese sabor ahumado, como cuando se cocina al exterior. El exceso de grasa puede crear problemas de limpieza y llamaradas.
- *Si se permite demasiada cantidad de grasa o goteos de grasa que producen continuas llamaradas se anula la garantía de las parrillas.*
- El exceso de llamaradas indica ya sea que el interior de la parrilla necesita ser limpiado o que la carne tiene exceso de grasa o que no se recortó la grasa de la carne.
- Los goteos de grasa ocasionalmente se inflamarán produciendo llamas pequeñas no peligrosas de uno o dos segundos de duración. Esto es parte normal del proceso de cocción. **NOTA:** Para información sobre la taza para la grasa, ver Página 68.
- **NUNCA DEJE DESATENDIDA LA PARRILLA CUANDO ESTE EN USO.**

- **SI EL EXCESO DE GRASA CAUSA LLAMARADAS CONTINUAS:**
  1. Encienda manualmente el ventilador.
  2. Coloque inmediatamente los controles de la parrilla en la posición **"Off"**.
  3. Retire la carne de la parrilla.

IMPORTANTE

- No use papel de aluminio en el interior de la parrilla.
- No use carbón ni troceados de madera en el área de la parrilla.
- No deje que la bandeja protectora se llene de grasa. Límpiela con frecuencia.
- No cubra la parrilla completamente con carne. Deje espacio entre cada bistec, etc. para permitir una buena circulación del aire y además evitar las llamaradas.



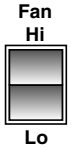
Sugerencias para Asar a la Parrilla

- Asegúrese de seguir todas las instrucciones para usar la parrilla.
- Los tiempos de cocción y los ajustes de control (ver Página 57) son aproximaciones solamente debido a variaciones de alimentos y de voltaje eléctrico.
- Para mejores resultados, compre carne de calidad superior. La carne de por lo menos 3/4 de pulgada de grosor se asará mejor que los cortes de carne delgados.
- Recorte la grasa en los bordes del bistec, pero sin cortar la carne a fin de evitar que se enrolle cuando se está cocinando.
- Para lograr que la carne se marque con la parrilla, asegúrese de que la parrilla se haya precalentado. Antes de dar vuelta la carne, deje que se ase un lado al término deseado o hasta que los jugos comiencen a aparecer en la superficie. Dé vueltas sólo una vez los bistecs y las hamburguesas. El exceso de manipulación de los alimentos contribuye a la pérdida de los jugos.
- Cuando se bañan las carnes con sus jugos o se aplican salsa, recuerde que las cantidades excesivas terminan cayendo dentro de la parrilla y no mejoran el sabor de los alimentos.

  Aplique salsas durante los últimos 15 a 20 minutos del tiempo de cocción a menos que la receta indique lo contrario. Además, cada vez que se use una salsa azucarada (por ejemplo salsa de barbacoa) las rejillas deben ser preparadas antes del precalentamiento. (Ver la sección Modo de Empleo de la Parrilla.)
- Existen muchas salsas que ayudarán a ablandar los cortes de calidad inferior para poder asarlos a la parrilla.
- Ciertos alimentos, tales como carnes de ave y de pescado sin grasa, pueden necesitar de un poco de grasa. Pase ocasionalmente una escobilla con aceite o mantequilla derretida cuando estén asándose.
- Use tenazas con mangos largos o espátulas para dar vuelta la carne. No use tenedores pues estos agujerean la carne haciendo que se pierdan los jugos.

Sistema de Ventilación

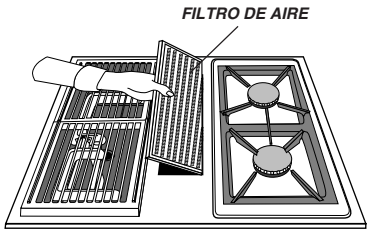
El sistema de ventilación incorporado extrae los vapores de cocción, los olores y el humo de los alimentos preparados en la cubierta y en la parrilla.



- Para hacer funcionar el sistema de ventilación en forma manual, oprima el interruptor del ventilador situado en el panel de control. Oprima una vez para alta potencia, oprima nuevamente para baja potencia y nuevamente para apagar el ventilador.
- El sistema de ventilación funciona **automáticamente** en 'Hi' cuando el elemento asador está en uso.
- El ventilador puede usarse para extraer olores fuertes de la cocina, tal como cuando pica cebolla cerca del ventilador.

Cuidado y Limpieza del Sistema de Ventilación

- **Rejilla de Ventilación:** La rejilla de ventilación puede levantarse fácilmente. Límpiela o lave en el lavavajillas o en el fregadero con detergentes domésticos suaves. Para evitar rayar la superficie, no use limpiadores abrasivos ni esponjas de restregar.
- **Filtro:** Apague el sistema de ventilación antes de extraer el filtro. El filtro es del tipo permanente y debe limpiarse cuando se ensucie. Limpie en el fregadero con agua tibia y detergente o en el lavavajillas.



IMPORTANTE: *NO HAGA FUNCIONAR EL SISTEMA SIN TENER INSTALADO EL FILTRO.* El filtro debe siempre ponerse en ángulo. Estando usted parado frente de la estufa, la parte superior del filtro debe descansar contra el lado izquierdo de la abertura de ventilación. La parte inferior debe descansar contra el lado derecho de la cámara de ventilación, abajo. ***(Nota: Si el filtro queda plano contra la pared del ventilador, se reduce la eficacia de la ventilación.)***

- **Cámara de Ventilación:** Esta área, donde se aloja el filtro, debe ser limpiada en caso de derrames o siempre que quede revestida de una capa de grasa. Se puede limpiar con toallas de papel, con un paño húmedo o con una esponja y detergente o limpiador doméstico suave.

NOTA: El respiradero del horno se encuentra debajo del lado derecho de la parrilla de ventilación. Cuando se usa o limpia el horno, en estas áreas se puede notar aire caliente y húmedo. El área cerca del respiradero se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Tenga cuidado de no derramar nada en este respiradero. **Se debe sacar la rejilla de ventilación antes del ciclo de autolimpieza.**

Guía de Asar a la Parrilla

Precalentar la parrilla en **"Hi"** durante 5 minutos para obtener un mejor sabor.

Tipo		Ajuste	Tiempo de Cocción	Procedimiento
Bistec (1/2 a 3/4"):	Semicrudo	Hi (Alto)	6 a 10 minutos	Dar vuelta después de 3 a 5 minutos.
	A Medio Asar	Hi (Alto)	10 a 16 minutos	Dar vuelta después de 5 a 8 minutos.
	Bien Asado	Hi (Alto)	21 a 24 minutos	Dar vuelta después de 6 a 12 minutos.
Bistec (1 a 1-1/4"):	Semicrudo	Hi (Alto)	14 a 24 minutos	Dar vuelta después de 7 a 12 minutos.
	A Medio Asar	Hi (Alto)	18 a 30 minutos	Dar vuelta después de 9 a 15 minutos.
	Bien Asado	Hi (Alto)	24 a 34 minutos	Dar vuelta después de 12 a 17 minutos.
Hamburgesas (3 a 4 onzas)		Med. (Mediano)	20 a 25 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Chuletas de Cerdo		Med. (Mediano)	25 a 45 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
Chuletas de Cerdo, ahumado (completamente cocinado)		Med. (Mediano)	10 a 15 minutos	Dar vuelta una vez. Esmalte si está deseado.
Rebanandas de Jamón		Med. (Mediano)	15 a 20 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Salchichas bien cocidas:	Hot Dogs	Hi (Alto)	7 a 12 minutos	Dar vuelta una vez.
	Salchicha Polaca	Hi (Alto)	13 a 16 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
Salchichas Frescas:	En Cadena	Med. (Mediano)	15 a 25 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
	En Empanadas (3" dia.)	Med. (Mediano)	15 a 20 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
	Italian	Med. (Mediano)	25 a 30 minutos	Perfore la cubierta con el tenedor. Dar vuelta una vez.
Pollo:	Con Hueso: Piernas	Med. (Mediano)	30 a 50 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
	Deshuesado: Pechugas	Med. (Mediano)	20 a 30 minutos	Dar vuelta ocasionalmente.
Pescado:	Bistecs (1")	Med. (Mediano)	20 a 25 minutos	Untar con mantequilla. Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
	Filetes (1/2") (con piel)	Med. (Mediano)	10 a 15 minutos	Comience la cara de la piel abajo. Untar con mantequilla. Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Camarones:	(en broqueta)	Med. (Mediano)	10 a 20 minutos	Dar vuelta y pasar una escobilla con mantequilla o pringue con frecuencia.
Pan de ajo		Med. (Mediano)	4 a 6 minutos	Dar vuelta después de la mitad del tiempo.
Panes de hot dogs, panes de hamburguesa		Med. (Mediano)	1 a 2 minutos	

Nota: Esta tabla es una guía solamente. Los tiempos de cocción y ajustes de control son aproximados debido a las variaciones en las carnes, en los controles y en el voltaje.

Cocinando en el Horno

El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. El indicador visual en el control electrónico muestra la hora del día, el contador de tiempo y las funciones del horno. Las palabras en el indicador visual destellan para guiar las etapas de la programación. ***NOTA: El estilo y las características pueden ser ligeramente diferentes dependiendo del modelo. El panel de control que se muestra en la ilustración incluye las funciones de horneado por convección y secado.***

Teclas de las funciones

- Oprima la tecla deseada.
- Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar la hora o la temperatura.
- Se oirá una señal sonora cada vez que se oprima una tecla.
- Se oirán dos señales sonoras si ocurre un error de programación.

NOTA: Cuatro segundos después de haber colocado el número, la hora o la temperatura se programarán automáticamente. Si transcurren más de 30 segundos cuando se oprime una tecla de función y las teclas numéricas, la función será cancelada y el indicador retornará al despliegue visual previo.

Teclas Numéricas

Uselas para programar la hora o la temperatura.

'Stop/Clear' (Parar/Cancelar)

Se usa para cancelar toda la programación excepto las funciones del Reloj y del Contador de Tiempo.

'Bake' (Hornear)

Se usa para horneado o asado tradicional.

1. Oprima la tecla **'Bake'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para 350°F o las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.

Ver información adicional en la Página 61.

'Broil' (Asar a la Parrilla)

Se usa para dorar y asar a la parrilla.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para **'Hi broil'** (Alto) y oprima nuevamente para 'LO broil' (Bajo) u oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada de asar a la parrilla.

Ver información adicional en la Página 62.

'Clean' (Limpiar)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

1. Oprima la tecla **'Clean'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para "3:00"horas de tiempo de limpieza.
3. Si se desea más o menos tiempo de limpieza, oprima la tecla numérica correspondiente. El tiempo de limpieza puede programarse para 2 y 4 horas de duración.

Ver información adicional en las Páginas 66 y 67.

'Convect Bake' (Horneado por convección)

Se usa para hornear por convección.

1. Oprima la tecla **'Convect Bake'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para 325°F o las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.

Ver información adicional en la Página 61.

'Convect Roast' (Asado por Convección)

Se usa para asar por convección.

1. Oprima la tecla **'Convect Roast'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0**) para 325°F o las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.

Ver información adicional en la Página 61.

'Cook Time/Stop Time' (Tiempo de Cocción/Hora de Parada)

Se usa para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente.

1. Oprima la tecla **'Bake'**, **'Convect Bake**' o **'Convect Roast'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada.
2. Oprima la tecla **'Cook Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar el tiempo de cocción en horas y minutos.
3. Para retrasar el comienzo del tiempo de cocción, oprima la tecla **'Stop Time'**. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora en que usted desea que el horno se apague.

Ver información adicional en las Páginas 62 y 63.

Cocinando en el Horno, cont.

'Drying' (Secado)

Se usa para secar o disecar alimentos tales como frutas, verduras y hierbas.

1. Oprima la tecla **'Drying'**.
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** para 140°F o las teclas numéricas correspondientes a la temperatura de secado deseada.

Ver información adicional en las Páginas 63 y 64.

Programación del Reloj

1. Oprima la tecla **'Clock'** (Reloj).
   - La palabra 'TIME' destellará en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador.

Cuando la estufa se enchufa o después de una falla de energía, la última hora desplegada antes de la falla eléctrica destellará en el indicador.

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función de tiempo esté desplegada, oprima la tecla **'Clock'**.

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj, para el ciclo de autolimpieza o para el ciclo de autolimpieza diferida.

Programación del Contador de Tiempo

Se usa para programar y luego avisar el término de un período de tiempo de hasta 99 horas y 59 minutos.

El contador funciona independientemente de cualquier otra función y puede ser programado cuando alguna otra función del horno esté activa. ***El contador de tiempo no controla el horno.***

1. Oprima la tecla **'Timer'** (Contador de Tiempo)
   - La palabra 'TIMER' destellará y "0Hr:00' aparecerá en el indicador.
2. Oprima las teclas numéricas correspondientes hasta que el número de minutos o de horas y minutos aparezca en el indicador visual.

Ejemplo: Para programar el contador para 5 minutos, oprima la tecla **'Timer'** y la tecla numérica 5. El control comenzará la cuenta regresiva después de un retraso de cuatro segundos.

Ejemplo: Para programar el contador para 1 hora y 30 minutos, oprima la tecla **'Timer'** y las teclas numéricas 1, 3, 0. El control comenzará la cuenta regresiva después de un retraso de cuatro segundos.

3. El último minuto de la cuenta regresiva será desplegado en segundos.
4. Al final del tiempo programado el contador emitirá una señal sonora y la palabra 'End' (Fin) se desplegará en el indicador. Para cambiar el número de las señales sonoras emitidas por el contador de tiempo y agregar más señales sonoras, vea la siguiente columna.

PARA CANCELAR:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Timer'** durante tres segundos. Reaparecerá la hora del día.

U

2. Oprima la tecla **'Timer'** y la tecla numérica "0". Después de una pequeña pausa, aparecerá la hora del día.

NOTA: *Si se oprime la tecla **'Stop/Clear'** para cancelar el contador de tiempo se cancelarán TODAS las funciones seleccionadas del horno, excepto el reloj y el contador de tiempo.*

Opciónes de Control

Opción de Bloqueo de los Controles

Las teclas de control pueden ser bloqueadas para evitar que sean usadas sin autorización. Ellas no funcionarán cuando estén bloqueadas.

Si se está usando una función del horno, las teclas de control no pueden ser bloqueadas.

La hora correcta del día permanecerá en el indicador visual cuando se active esta característica.

PROGRAMACION DEL BLOQUEO DE LOS CONTROLES:

1. Oprima y mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **'Stop Time'** (Hora de Parada) y **'Stop/Clear'** durante tres segundos.
   - La palabra 'OFF' aparecerá en el indicador visual durante 15 segundos. 'OFF' reaparecerá en el indicador si se oprime cualquiera de las teclas.

PARA CANCELAR:

Oprima y mantenga oprimidas simultáneamente las teclas **'Stop Time'** (Hora de Parada) y **'Stop/Clear'** durante tres segundos. La palabra 'OFF' desaparecerá del indicador visual.

Opciónes de las Señales Sonoras del Contador de Tiempo

- **Opción 1:** Una señal larga al final de la operación del contador de tiempo, luego una corta cada 30 segundos durante los siguientes cinco minutos o hasta que se oprima la tecla **'Stop/Clear'**.
- **Opción 2:** Una señal larga al final de la operación del contador de tiempo, luego una corta cada minuto durante las siguientes 12 horas o hasta que se oprima la tecla **'Stop/Clear'**.
- **Opción 3 (opción implícita):** Una señal al final de la operación del contador de tiempo, luego ninguna otra señal.

PROGRAMACION DE LA SEÑALES DEL CONTADOR DE TIEMPO:

1. Oprima simultáneamente las teclas **'Timer'** y **'Stop/Clear'** y manténgalas oprimidas durante tres segundos.
   - Se oirá una sola señal sonora.
   - En el indicador visual aparecerá la palabra 'TIMER' y la opción en curso.
2. Oprima la tecla numérica correspondiente (1, 2 o 3) para seleccionar la opción que desee. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

Opciónes de Señales Sonoras del Horneado Controlado por Reloj

- **Opción 1 (opción implícita):** Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego una señal cada 30 segundos durante los siguientes cinco minutos o hasta que se oprima la tecla **'Stop/Clear'**.
- **Opción 2:** Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego una señal cada minuto durante las siguientes 12 horas o hasta que se oprima la tecla **'Stop/Clear'**.
- **Opción 3:** Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego ninguna otra señal.

PROGRAMACION DE LAS SEÑALES SONORAS DEL HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ:

1. Oprima simultáneamente las teclas **'Cook Time'** (Tiempo de Cocción) y **'Stop/Clear'** y manténgalas oprimidas durante tres segundos.
   - Se oirá una sola señal sonora.
   - En el indicador visual se desplegará la palabra 'COOK' y la opción en curso.
2. Oprima la tecla numérica correspondiente (1, 2 o 3) para seleccionar la opción que desee. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

Cancelación de la Opción de Despliegue de la Hora del Dia

Si prefiere que la hora del día no se despliegue en el indicador visual:

1. Oprima simultáneamente las teclas **'Clock'** y **'Stop/Clear'** y manténgalas oprimidas durante tres segundos.
2. Oprima brevemente la tecla **'Clock'** para que reaparezca brevemente la hora del día, si se desea.

PARA RESTAURAR LA HORA DEL DIA:

Oprima simultáneamente las teclas **'Clock'** y **'Stop/Clear'** y manténgalas oprimidas durante tres segundos. La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

Opción de Apague Automático del Horno

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas, si lo deja accidentalmente encendido. Usted puede desactivar esta característica si lo desea.

PARA DESACTIVAR EL APAGUE AUTOMATICO DEL HORNO DESPUES DE 12 HORAS:

1. Oprima la tecla **'Clock'** y manténgala oprimida durante tres segundos o hasta que "12" aparezca en el indicador visual. La palabra 'TIME' (Hora) destellará en el indicador.
2. Oprima cualquier tecla numérica hasta que 8888 aparezca en el indicador visual. La hora correcta del día reaparecerá después de cuatro segundos.

PARA RESTAURAR EL APAGUE AUTOMATICO:

Oprima la tecla **Clock** y manténgala oprimida durante tres segundos o hasta que 8888 aparezca en el indicador visual. "12" aparecerá brevemente en el indicador visual seguido de la hora correcta del día.

Opción de Ajuste de la Temperatura del Horno

Si usted considera que el horno está funcionando demasiado frío o demasiado caliente, usted puede ajustarlo. Para decidir cuanto debe cambiar el termostato, ajuste la temperatura 25°F más elevada o más baja que la temperatura indicada en su receta, luego hornee. Los resultados de la "prueba" le darán una idea de cuanto debe ajustar el termostato.

PARA AJUSTAR EL TERMOSTATO:

1. Oprima la tecla **'Bake'**.
2. Programe 550°F oprimiendo las teclas numéricas "5, 5, 0".
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'Bake'** durante varios segundos hasta que en el indicador aparezca 0°.
4. Oprima cualquier tecla numérica para cambiar la temperatura. Cada vez que oprima una tecla, la temperatura cambia en 5° F.
   - Oprima repetidamente hasta llegar a 35°F. Continúe oprimiendo para reducir la temperatura hasta -35°F.
5. Cuando usted haya hecho los ajustes, oprima la tecla **'Stop/Clear'** y la hora del día volverá a aparecer en el indicador. El horno ahora horneará a la temperatura ajustada.

NOTA: No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.

No es necesario reajustar la temperatura del horno si se produce una falla de energía. Este ajuste no afectará las temperaturas de asar a la parrilla ni de limpieza.

Cocinando en el Horno, cont.

Horneado y Asado

1. Coloque las parrillas del horno en las posiciones correspondientes. (Ver Página 65.)
2. Oprima la tecla **'Bake'**, **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'**.
   - La palabra 'BAKE' destellará en el indicador visual.
   - Aparecerá 000 y el ícono del horno.

   - Cuando se selecciona horneado por convección, también aparecerá un ícono de ventilador .
3. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para programar automáticamente 350°F. Cuando se hornea por convección, 325°F se programarán automáticamente cuando se oprime la tecla **'Preset' (0)**. U oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura del horno deseada.
   - La temperatura puede programarse desde 100° a 550°F.
   - Después de cuatro segundos el horno comenzará a calentar.
     - se iluminará el ícono de hornear (barra superior e inferior);
     - se iluminará un indicador rojo de precalentamiento;
     - y en el indicador visual aparecerá 100° o la temperatura real del horno, la que sea más alta.
     - cuando se hornea por convección, el ícono del ventilador comenzará a girar.

   - La temperatura en el indicador aumentará en incrementos de 5° hasta que el horno alcance la temperatura programada.
   - Cuando el horno se ha precalentado, emitirá una señal sonora y la luz indicadora de precalentamiento se apagará en el indicador visual. El horno demora entre 7-14 minutos en precalentarse.

4. Al final del horneado, apague el horno oprimiendo la tecla **'Stop/Clear'**. Retire el alimento del horno. El horno continuará funcionando hasta que no se oprima la tecla **'Stop/Clear'**.

Asar a la Parrilla

Ase a la parrilla en el interior del horno. Para obtener los mejores resultados, use una asadera diseñada para asar a la parrilla.

Para sugerencias adicionales sobre como asar a la parrilla, consulte el folleto **"La Cocina Fácil".**

Programación de los Controles para Asar a la Parrilla

1. Coloque la parrilla del horno en la posición correspondiente.
2. Oprima la tecla **'Broil'**.
   - La palabra 'BROIL' destellará en el indicador visual. Aparecerá 000 y el ícono del horno.

NOTAS:

HORNEADO Y ASADO

- Si transcurren más de 30 segundos después de haberse oprimido una tecla de función y antes de oprimir una tecla numérica, el indicador visual retornará al despliegue anterior.
- Para desplegar la temperatura programada durante el precalentamiento, oprima la correspondiente tecla **'Bake'**, **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'**. La temperatura programada será desplegada brevemente y luego el indicador vuelve al programa en curso.
- Para cambiar la temperatura del horno durante el horneado, oprima la correspondiente tecla **'Bake'**, **'Convect Bake'** o **'Convect Roast'** y las teclas numéricas para la temperatura del horno deseada.
- Observará que los tiempos de cocción y las temperaturas varían ligeramente de las de su horno antiguo. Esto es normal. Cada horno tiene sus propias características.
- **Como regla general, cuando esté horneando por convección, programe la temperatura del horno 25°F más baja que lo que indica la receta tradicional o las instrucciones de la mezcla preparada. El tiempo de horneado será el mismo o unos pocos minutos menos que el de las instrucciones.**
- **Cuando se asa por convección, los tiempo de asar son generalmente de 25-30% inferiores.** (Mantenga las temperaturas de asar tradicionales.)
- Vea la tabla en el folleto **"La Cocina Fácil"** para las temperaturas y tiempos de asar recomendados.
- Para sugerencias adicionales sobre horneado, asado y sugerencias para cocinar por convección, vea el folleto **"La Cocina Fácil"**.

3. Oprima la tecla **'Preset' (0)** (Ajuste Previo) para programar **'HI broil'**. Oprima nuevamente para programar **'LO broil'**.

- El horno tiene una característica de asar a la parrilla variable, lo cual significa que se puede seleccionar una temperatura específica de asar a la parrilla. Para seleccionar la temperatura específica, oprima las teclas numéricas correspondientes a la temperatura deseada después de que 000 aparezca en el indicador.
- Después de cuatro segundos de haber programado **'HI'**, **'LO'** o una temperatura, el ícono de asar a la parrilla aparecerá y la palabra 'BROIL' permanecerá en el indicador visual.

4. Coloque el alimento en el horno, dejando la puerta del horno abierta en la primera posición de tope (aproximadamente 4 pulgadas).
5. Oprima la tecla **'Stop/Clear'** para apagar el horno cuando el alimento ya se ha cocinado.

NOTAS:

ASAR A LA PARRILLA

- **'Hi broil'** se usa para la mayoría de los asados a la parrilla. Use **'lo broil'** cuando esté asando alimentos que demoran más tiempo en cocinarse a fin de que se cocinen bien sin que se doren demasiado.
- **Un ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente cuando se está asando a la parrilla. Si no funciona, póngase en contacto con una experto autorizado.**
- Nunca cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio. Esto evita que la grasa se escurra hacia abajo en la asadera.
- Los tiempos de asar a la parrilla serán más prolongados y el dorado será ligeramente más claro si la estufa se instala en un circuito de 208 voltios.

HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

Se usa para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente.

El reloj debe estar funcionando y en la hora correcta para que esta característica funcione.

Esta característica puede ser usada ya sea para horneado o autolimpieza. Vea en las Páginas 66 y 67 las instrucciones para retrasar el comienzo de un ciclo de limpieza.

PARA COMENZAR A HORNEAR INMEDIATAMENTE Y EL HORNO SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

1. Oprima la tecla **'Bake', 'Convect Bake'** o **'Convect Roast'**.
   - La palabra 'BAKE' destellará en el indicador visual.
   - Aparecerá 000 y el ícono del horno .
   - Cuando se selecciona horneado por convección, también aparecerá un ícono de ventilador .
2. Oprima la tecla **'Preset' (0)** para programar 350°F. (Cuando se hornea por convección, 325°F se programarán automáticamente.) U oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura del horno deseada.
3. Oprima la tecla **'Cook Time'**. Las palabras 'COOK TIME' destellarán y el indicador mostrará "0HR:00".
4. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar las horas y minutos de cocción.

Ejemplo: Si el tiempo de cocción seleccionado para horneado es de 2 horas y 30 minutos, el indicador visual mostrará:

5. Al final del tiempo de cocción programado, el horno se apagará automáticamente, 'End' se desplegará y se oirán cuatro señales sonoras. Oprima la tecla **'Stop/Clear'**.

   Si el programa no es cancelado, se oirá una señal sonora cada 30 segundos durante cinco minutos. (Si usted desea cambiar las señales sonoras al final del horneado controlado por reloj, vea la Página 60.)

PARA RETRASAR EL COMIENZO DEL HORNEADO Y QUE EL HORNO SE APAGUE AUTOMATICAMENTE:

1-4. Siga los pasos anteriores desde el 1 al 4.

5. Oprima la tecla **'Stop Time'**. Las palabras 'STOP' y 'TIME' destellarán en el indicador. El indicador mostrará la hora de parada calculada en base a la hora del día y al tiempo de cocción que usted programó anteriormente.

cont.

NOTAS:

HORNEADO CONTROLADO POR RELOJ

- Si transcurren más de 30 segundos entre oprimir una tecla de función y las teclas numéricas correspondientes, el horno NO se programa y el indicador visual volverá al despliegue previo.
- No se recomienda que los alimentos que pueden dañarse fácilmente, tales como productos lácteos, carne de cerdo, de ave o mariscos, sean cocinados en tiempos diferidos.
- No se recomienda el horneado controlado por reloj para hornear alimentos que requieren que el horno se precaliente, tales como pasteles, galletas y pan.
- El tiempo de cocción puede ser programado para hasta 11 horas y 59 minutos (11:59).

Cocinando en el Horno, cont.

6. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora en que usted desea que el horno se apague. La hora de parada programada debe ser para una hora posterior del día.

Ejemplo: Si a las 10:00 usted programó el horno para 350°F y 2 horas y 30 minutos de tiempo de cocción, la hora de parada calculada sería las "12:30".

Si usted desea que la hora de parada sea a la 1:00, oprima las teclas numéricas "1,0,0". Cuatro segundos más tarde, el indicador visual mostrará 1:00 junto las palabras 'DELAY', 'STOP TIME'.

7. Al fin del período diferido, la palabra 'DELAY' desaparecerá y el horno comenzará a calentar.

8. Al final del tiempo de horneado controlado por reloj, el horno se apagará automáticamente, la palabra "End" aparecerá en el indicador visual y se oirán señales sonoras. Oprima la tecla **'Stop/Clear'**.

Si el programa no es cancelado, se oirá una señal sonora cada 30 segundos durante cinco minutos. (Si usted desea cambiar las señales sonoras al final del horneado controlado por reloj, vea la Página 60.)

Secado

Tecla 'Drying' (Secado)

Para secar frutas, verduras, hierbas, etc. Para obtener mejores resultados use una parrilla de secado, para que el aire circule uniformemente alrededor de los alimentos.

1. Oprima la tecla **'Drying'**.

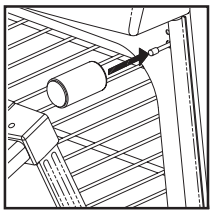
- Aparecerá 000, el ícono del horno, y el ícono de ventilador .

2. Oprima la tecla **'Preset (0)'** para 140° F u oprima las teclas numéricas correspondientes para la temperatura de secado deseada.

- La temperatura se puede fijar 100° y 200° F.
- Si la temperatura se fija para inferior 100° F o concluido 200° F, el control señalará dos veces y omitirá 100° F o 200° F respectivament.

3. La puerta del horno debe abrirse ligeramente para que escape la humedad del horno durante el proceso de secado.

- Abra levemente la puerta del horno.
- Coloque el espaciador magnético de la puerta (Pieza No. 8010P146-60) sobre el interruptor a pulsador en el lado derecho superior del marco del horno. El espaciador provee un espacio entre el marco y la puerta del horno que ayuda a que salga la humedad.



- Cierre suavemente la puerta hasta que el espaciador magnético toque la puerta del horno. El imán mantendrá al espaciador en la posición correcta durante el proceso de secado y permitirá que la puerta sea abierta en cualquier momento durante el secado sin perder su posición apropiada.

NOTA: Si no se coloca correctamente el espaciador, no funcionará el ventilador de convección.

Siga la guía de secado que se incluye en la página 64 para obtener los tiempos de secado. Enfríe los alimentos a la temperatura ambiente antes de verificar si están listos.

4. Cuando se haya completado el secado, apague el horno oprimiendo la tecla **'Cancel'**. Usando un tomaollas, retire el espaciador magnético.

NOTA: Por favor guarde el espaciador magnético en un lugar seguro y conveniente para su fácil acceso. Para reemplazarlo, llame al 1-800-688-8408 y solicite la Pieza No. 8010P146-60.

NOTA: Si se acumula humedad alrededor del área del respiradero del horno, retire la rejilla de ventilación durante la operación de secado.

NOTAS:

SECADO

- Para comprar una rejilla de secado, póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air y solicite el accesorio 'DRYINGRACK' o llame al 1-800-688-8408.
- La mayoría de las frutas y vegetales se secan bien y retienen su color cuando son secadas a 140° F. Para sabor óptimo, seque las hierbas a 100° F, sin embargo, a esta temperatura más baja se esperan tiempos de secado más prolongados de hasta 8 horas.
- La duración de los tiempos de secado varía debido a lo siguiente: contenido de agua y azúcar del alimento, tamaño de los pedazos de alimento, cantidad de alimento que está siendo secado, humedad del aire.
- Verifique los alimentos cuando haya pasado el tiempo mínimo de secado. Continúe secando si es necesario.
- Se puede secar más de una parrilla a un mismo tiempo. Sin embargo, es necesario prolongar el tiempo de secado adicional.
- Las frutas que adquieren un color café cuando son expuestas al aire deben ser tratadas con un antioxidante. Trate uno de los siguientes métodos.
  1. Sumerja la fruta en una mezcla de dos partes de jugo de limón embotellado y una parte de agua fría.
  2. Sumerja la fruta en una solución de una cucharadita de ácido ascórbico o antioxidante comercial y un cuarto de galón de agua fría.
- Los alimentos pueden gotear durante el proceso de secado. Después de secar alimentos que son ácidos o azucarados, limpie la parte inferior del horno con agua y jabón. El acabado de porcelana del horno puede descolorarse si los derrames ácidos o azucarados no son limpiados antes de colocar una temperatura alta o de un ciclo de autolimpieza.
- Consulte otros recursos en su biblioteca local o llame al servicio local del condado para información adicional.

Guía de Secado

Frutas	Las Mejores Variedades para Secar	Preparación	Tiempo de Secado Aproximado a 140°F **	Prueba para Grado de Secado
Manzanas*	Variedades firmes: 'Graven', 'Stein', 'Granny Smith', 'Jonathan', 'Winesap', 'Rome Beauty', 'Newton'	Lavar, pelar si se desea, sacar las semillas y cortar en rebanadas de 1/8".	4 a 8 horas	Blandas a crujientes. Las manzanas secas se guardan mejor cuando están ligeramente crujientes.
Damascos*	Los más comunes son 'Blenheim/Royal'. 'Tilton' también son buenos	Lavar, cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Suaves y blandos.
Plátanos*	Variedades firmes	Pelar y cortar en rebanadas de 1/4".	17 a 24 horas	Blandas a crujientes.
Cerezas	'Lambert', 'Royal Ann', 'Napoleon', 'Van' o 'Bing'	Lavar y sacar los tallos. Cortar en mitades y sacar los huesos.	18 a 24 horas	Blandas y curtidas.
'Nectarinas' y Duraznos*	Las variedades 'Freestone'	Cortar en mitad y sacar los huesos. Pelar es opcional pero los resultados son frutas secas de mejor apariencia.	24 a 36 horas	Blandos y curtidos.
Peras*	'Barlett'	Pelar, cortar en mitades y sacar huesos.	24 a 36 horas	Suaves y blandas.
Piña	Fresca o envasada	Lavar, pelar y sacar las espinas. Cortar en rebanadas a lo largo y sacar el hueso pequeño. Cortar horizontalmente en rebanadas de 1/2".	Envasada: 14 a 18 horas Fresca: 12 a 16 horas	Suave y blanda.
Cáscara de Naranja y Limón	Seleccione fruta de piel áspera. No seque la cáscara de la fruta que esté marcada "se agregó color"	Lavar bien. Pelar la cáscara exterior delgada más o menos de 1/16 a 1/18". No use la piel blanca que está debajo de la cáscara.	1 a 2 horas	Duras a quebradizas.
Verduras				
Tomates	'Plum' y 'Roma'	Cortar en mitades, sacar las semillas. Colocar los tomates con el lado de la piel hacia arriba en la rejilla. Agujerear la piel.	12 a 18 horas	Duros a crujientes.
Zanahorias	'Danvers Half Long', 'Imperator', 'Red Cored Chantenay'	No use zanahorias que tengan fibras o núcleo duro. Lave, corte las puntas y pele si se desea. Corte transversalmente o diagonalmente en rebanadas de 1/4". Cocínelas al vapor por 3 minutos.	4 a 8 horas	Duras a quebradizas.
Pimientos Picantes	Chile ancho, 'Anaheim'	Lavar, cortar y quitar la semilla. Agujerear la piel varias veces.	4 a 6 horas	Las vainas deben parecer marchitas, rojo obscuro y crujientes.
Hierbas				
Perejil, Menta, Cilantro, Salvia, Orégano		Enjuagar en agua fría. Dejar los tallos hasta que las hojas estén secas, después descartarlos.	1 a 3 horas	Quebradizos y migajosos.
Albahaca		Cortar hojas de 3 a 4" desde la parte superior superior de la planta justo hasta donde aparecen los botones. Lavar las hojas en agua fría.	2 a 5 horas	Quebradizas y migajosas.

*** Frutas que requieren un antioxidante para evitar la decoloración y pérdida de nutrientes. Consulte las notas en la Página 63 para métodos específicos.**

**** El ajuste de apagado automático del horno después de 12 horas no está activo durante las funciones de secado.**

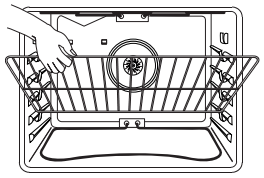
Cocinando en el Horno, cont.

Parrillas del Horno

Su horno tiene tres parrillas. Todas las parrillas tienen un borde con tope de enganche.

PARA SACAR LAS PARRILLAS DEL HORNO:

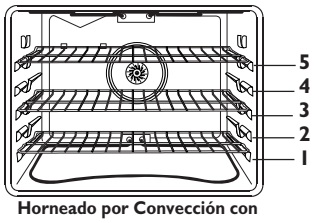
Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; de enganche; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.



PARA VOLVER A COLOCAR LAS PARRILLAS DEL HORNO:

Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pase sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

Posiciones



Horneado por Convección con Tres Parrillas (Parrillas 1, 3 y 5)

PARRILLA 5:

Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados.

PARRILLA 4:

Se usa para horneado con dos parrillas y para asar a la parrilla.

PARRILLA 3:

Se usa para hornear la mayoría de los alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados y para asar a la parrilla.

PARRILLA 2:

Se usa para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes y horneado con dos parrillas.

PARRILLA 1:

Se usa para asar trozos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos y horneado con dos parrillas.

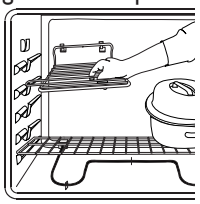
HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:

Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

Tres parrillas: (horneado por convección solamente, modelos selectos) Use las posiciones 1, 3 y 5 de la parrilla. Ver ilustración.

Media Parrilla

Se dispone, como accesorio, de una media parrilla para aumentar la capacidad del horno. Se instala en la sección superior del lado izquierdo del horno y ofrece espacio para una plato de verduras cuando se ha colocado una asadera grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor Jenn-Air para obtener el accesorio "HALFRACK" o para solicitar, llame al 1-800-688-8408.



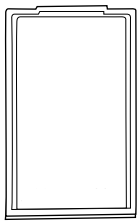
Ventilador de Enfriamiento

El ventilador de enfriamiento se encenderá automáticamente durante las operaciones de limpieza, asado a la parrilla y algunas funciones de horneado. Se usa para mantener frías las piezas internas del panel de control. El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas se hayan enfriado. El ventilador puede continuar operando aún después que se haya apagado el horno. Esto es normal.

'Oven Light' (Luz del Horno)

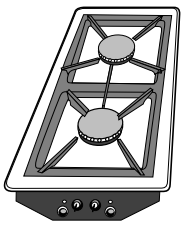
La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Cuando la puerta se cierra, oprima la tecla **'Oven Light'** en el panel de control para encender o apagar la luz.

Accessorios



Parrilla a Gas – AG302

Parrilla autoescurridora que facilita la preparación de muchos alimentos favoritos. La superficie de tamaño familiar le permite cocinar varios panqueques, hamburguesas o sandwiches calientes de una vez. Tiene un acaba negro antiadherente.



Modulo Quemadores Sellados – JGA8100ADB (negro) JGA8100ADW (blanco)

El conjunto de la parrilla puede ser retirado y en su lugar se puede instalar un módulo con quemadores sellados.

Wok – AO142

Ideal para fritura rápida, cocinar al vapor, brasear o preparar estofados. El wok tiene un acabado antiadherente, asas de madera, tapa, rejilla para cocinar al vapor, paletas para arroz y sugerencias para cocinar. El wok de fondo plano puede usarse en TODOS los módulos.

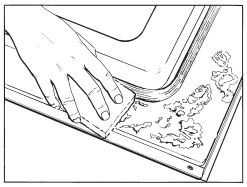
Cubierta de Parrilla – AG341

Atractiva cubierta de parrilla que protege la parrilla cuando no está en uso. De acero texturado de color blanco o negro con manijas moldeadas.

Cuidado y Limpieza

Tecla Clean (Limpieza)

- Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (área exterior del empaque) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un limpiador no abrasivo tal como 'Bon Ami'*. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza.



- **Saque las parrillas del horno.** Si se dejan las parrillas durante un ciclo de limpieza se puede afectar su funcionamiento y también descolorar. Apague la luz del horno y cierre la puerta.
- Retire la rejilla de ventilación.

*Los nombres de los productos de limpieza son marcas registradas de los respectivos fabricantes.

PARA PROGRAMAR UN CICLO DE AUTOLIMPIEZA:

1. Cierre la puerta del horno.

2. Oprima la tecla **'Clean'**.

- La palabra 'CLEAN' destellará en el indicador. El indicador visual mostrará "-- :--" junto con el ícono del horno
- Si no se ha cerrado la puerta, el indicador visual mostrará la palabra "door".

3. Oprima la tecla **'Preset' (0)** para "3:00" horas de tiempo de limpieza para un horno que no esté demasiado sucio.

- El tiempo de limpieza puede variar dependiendo de la cantidad de suciedad. Oprima las teclas numéricas apropiadas para programar una cantidad de tiempo entre 2 y 4 horas. "2:00" horas de limpieza para suciedad leve, hasta "4:00" horas de limpieza para mucha suciedad.
- Cuatro segundos después de programar el tiempo de limpieza, la puerta del horno se cerrará herméticamente en forma automática. La palabra 'LOCK' aparecerá en el indicador visual junto con el ícono de limpieza (barra superior e inferior).

4. Cuando se ha completado el tiempo de limpieza, la palabra 'CLEAN' desaparecerá del indicador. La palabra 'LOCK' permanecerá desplegada hasta que el horno se haya enfriado. Cuando el horno se ha enfriado, la palabra 'LOCK' se apagará y la puerta se desbloqueará automáticamente.

El bloqueo automático todavía está activo. La puerta no puede abrirse hasta que no haya desaparecido la palabra 'LOCK'.

PARA DIFERIR EL COMIENZO DE UN CICLO DE LIMPIEZA

1-3. Siga los pasos 1-3.

4. Oprima la tecla **'Stop Time'**. Las palabras 'STOP TIME' destellarán en el indicador y la hora de parada calculada también aparecerá en el indicador.

5. Oprima las teclas numéricas correspondientes para programar la hora de parada que desee. (La hora de parada programada que puede aceptarse es sólo para una hora posterior del día.)

Ejemplo: Si a las 9:00 usted programó el horno para limpieza de tres horas, la hora de parada calculada sería la "12:00". El indicador visual mostrará:

Si usted desea que la hora de parada sea a la 1:00, oprima las teclas numéricas "1,0,0". Cuatro segundos más tarde el indicador mostrará la 1:00 y la palabra 'DELAY' (Diferido)

6. Cuando el horno comienza a limpiar, aparecerá el ícono de limpieza (barra superior e inferior). La palabra 'DELAY' desaparecerá.

7. Cuando se ha completado el tiempo de limpieza, la palabra 'CLEAN' (Limpieza) desaparecerá del indicador. La palabra 'LOCK' permanecerá en el indicador visual hasta que el horno se haya enfriado. Cuando el horno se haya enfriado, la palabra 'LOCK' desaparecerá y la puerta se desbloqueará automáticamente.

cont.

NOTAS:

- Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra LOC aparezca en el indicador visual.
- Durante la limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores normales asociados con la limpieza. Los olores disminuirán con el uso.
- Si el horno está muy sucio, es normal que ocurran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza. Limpie el horno regularmente en vez de esperar a que se acumule mucha suciedad.
- Limpie el exceso de grasa o los derrames para evitar llamaradas. Para facilitar la limpieza, el elemento del horno puede ser levantado levemente (1 pulgada).
- Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza. Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.
- Se encenderá un ventilador de enfriamiento automáticamente durante el ciclo de limpieza. Si el ventilador no funciona, póngase en contacto con un técnico reparador autorizado.
- Limpie los derrames ácidos o azucarados tales como patatas dulces, salsas a base de tomate o de leche antes de un ciclo de autolimpieza. La porcelana esmaltada es resistente al ácido, pero no a prueba de ácidos y se puede descolorar si los derrames no son limpiados antes del ciclo de autolimpieza.
- Puede aparecer una decoloración blanca después de la limpieza si los alimentos ácidos o azucarados no fueron limpiados antes del ciclo de limpieza. Esta decoloración es normal y NO afectará el rendimiento.

Cuidado y Limpieza, cont.

ARA CANCELAR EL CICLO DE LIMPIEZA:

1. Oprima la tecla **'Cancel'**. Si 'LOC' NO está desplegado, abra la puerta del horno.

   Dependiendo de la longitud del tiempo que el horno ha estado limpiando, él puede tomar a una hora para que el horno se refreque abajo. Cuando el horno está fresco, la puerta abrirá automáticamente y puede ser abierta.

Procedimientos de Limpieza

⚠ PRECAUCIÓN

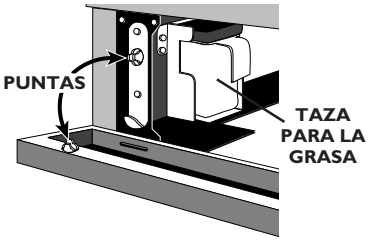
- **Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de tocarla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.**
- Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.
- Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.

Acero Inoxidable (Modelos Selectos)

- ***NO USE NINGUN PRODUCTO DE LIMPIEZA QUE CONTENGA BLANQUEADOR A BASE DE CLORO.***
- ***SIEMPRE LIMPIE LAS SUPERFICIES DE ACERO A FAVOR DEL GRANO.***
- **Limpieza Diaria/Suciedad Leve –** Limpie con uno de los siguientes – agua con jabón, una solución de vinagre blanco con agua, limpiador para superficies y vidrio 'Formula 409'* o un limpiador similar para superficies vidrio – usando una esponja o un paño suave. Enjuague y seque. Para pulir y evitar marcas de los dedos, use el producto 'Stainless Steel Magic Spray' (Jenn-Air Modelo A912, Pieza No. 20000008)**.
- **Suciedad Moderada/Manchas Rebeldes –** Limpie con uno de los siguientes – 'Bon Ami', 'Smart Cleanser' o 'Soft Scrub'* - usando una esponja húmeda o un paño suave. Enjuague y seque. Las manchas difíciles pueden ser quitadas con una esponja 'Scotch-Brite'* húmeda; frote a favor del grano. Enjuague y seque. Para restaurar el lustre y sacar las vetas, aplique 'Stainless Steel Magic Spray'.
- **Decoloración –** Usando una esponja mojada o un paño suave, limpie con limpiador para acero inoxidable 'Cameo Stainless Steel Cleaner'*. Enjuague inmediatamente y seque. Para sacar las vetas y restaurar el lustre, utilice 'Stainless Steel Magic Spray'.

Panel de Acceso

El panel de acceso puede abrirse o retirarse con facilidad. Para abrir el panel, sujete las esquinas superiores y tire hacia adelante y hacia abajo. Para cerrar el panel, levante e inserte las puntas en los fiadores de la estufa.



- Lave con agua y jabón, un limpiavidrios o sprays líquidos suaves.
- No use cantidades excesivas de agua.
- Para evitar rayaduras u opacamiento del acabado, no use limpiadores levemente abrasivos, abrasivos, ásperos o cáusticos, tales como los limpiadores de horno.

NOTA: Para evitar la posibilidad de desconectar accidentalmente cualquier pieza del sistema de ventilación, no use para almacenamiento el área situada detrás del panel de acceso.

Asadera e Inserto

- Coloque un paño con jabón en el inserto y en la asadera; deje que se remoje para soltar la suciedad.
- Lave en agua jabonosa y caliente. Use una esponja de restregar para sacar las manchas difíciles.
- La asadera y el inserto pueden lavarse en el lavavajillas.

Area del Reloj y de las Teclas de Control

- Para activar 'Control Lock' (Bloqueo de los controles) para la limpieza, ver Página 59.
- Limpie con un paño mojado y seque.
- Los limpiadores de vidrio pueden usarse si se rocían primero en el paño. ***NO rocíe directamente en el área de las teclas de control ni del indicador.***

Botones de Control

- Retire los botones cuando estén en la posición 'OFF' tirándolos hacia adelante.
- Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar el acabado.
- Encienda cada elemento para asegurarse de que los botones han sido correctamente reinstalados.

Cubierta y Módulo Quemadores Sellados a Gas - Porcelana Esmaltada

La porcelana esmaltada es un material a base de vidrio fundido sobre metal y puede agrietarse o picarse si no se usa en forma debida. Es resistente al ácido pero no a prueba de ácidos. Todos los derrames, especialmente los derrames azucarados o ácidos deben limpiarse inmediatamente con un paño seco.

- Cuando la cubierta esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque.
- Nunca limpie una cubierta que esté tibia o caliente con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura.
- Nunca use limpiadores de horno ni agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.

Puerta y Ventana del Horno - Vidrio

- Evite usar cantidades excesivas de agua pues puede escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas.
- Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio puede usarse si se rocía en un paño primero.
- No use materiales abrasivos tales como esponjas de restregar, limpiadores en polvo o esponjas de lana de acero pues pueden rayar el vidrio.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408

Parrillas del Horno

- Limpie con agua con jabón.
- Saque las manchas difíciles con polvo de limpieza o una esponja llena con jabón. Enjuague y seque.
- Si con el transcurso del tiempo, las parrillas no se deslizan fácilmente, limpie el borde de la parrilla y el soporte de la parrilla con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento, luego limpie el exceso de aceite. Igualmente, coloque una gota de aceite vegetal en las guías de las parrillas.

  NOTA: *Saque las parrillas del horno durante el ciclo de limpieza. Si las parrillas se dejan en el horno, se puede afectar su función y se pueden descolorar.*

Interior del Horno

- Siga las instrucciones en la página 66 para programar un ciclo de autolimpieza.

Módulo con Quemadores Sellados a Gas

- Deje que el quemador y las rejillas se enfríen. Lave con agua jabonosa y una esponja de restregar de plástico. Limpie la suciedad rebelde con una esponja no abrasiva rellena con jabón y Cooktop Cleaning Creme (Crema para Limpiar Cubiertas), (Pieza #20000001).**
- Limpie los orificios del gas con una escobilla de cerdas suaves o un alfiler derecho, especialmente el orificio que está debajo del encendedor. No agrande ni deforme los agujeros.
- Tenga cuidado de que no entre agua en los orificios del quemador.
- Cuando limpie tenga cuidado de no dañar el encendedor. Si el encendedor está sucio, húmedo o dañado, el quemador superior no encenderá.

Módulo de la Parrilla - Cavidad de Porcelana

La bandeja protectora y la cavidad están ubicadas debajo del elemento asador y/o módulos. Limpie después de cada uso de la parrilla.

- Para quitar la suciedad leve, limpie con agua jabonosa limpia o rocíe con limpiadores tales como 'Fantastik'* o 'Formula 409'*. Para una limpieza más fácil: **a)** rocíe con un limpiador de uso doméstico; **b)** cubra con toallas de papel; **c)** agregue una pequeña cantidad de agua caliente para mantener húmedas las toallas de papel; **d)** cubra y espere 15 minutos; y e) limpie y seque.
- Para quitar suciedad moderada, frote con 'Bon Ami'*, un limpiador o una esponja de plástico suave.

  Nota: Revise la evacuación de la grasa después de cada uso de la parrilla. Para limpiar: Vacíe por la tubería de evacuación aproximadamente 1/3 de taza de agua de la llave bien caliente mezclada con una cucharadita de té de detergente para lavar platos.

Rejillas - Aluminio Fundido Revestido con Acabado Antiadherente

- Lave las rejillas frías (NO SUMERJA EN AGUA LAS REJILLAS CALIENTES DE LA PARRILLA) con detergente en agua caliente en el fregadero o en el lavavajillas. Asegúrese de quitar todos los residuos de alimentos antes de cocinar en la parrilla nuevamente.
- Quite la suciedad difícil con una esponja de malla de plástico. Use solamente aquellos productos de limpieza que se recomienda para limpiar superficies antiadherentes.
- Si las rejillas han sido lavadas en el lavavajillas, páseles una capa leve de aceite antes de usarlas nuevamente.
- No use escobillas metálicas o esponjas de restregar abrasivas destinadas para limpiar rejillas de barbacoa de uso exterior. Estas pueden quitar el acabado y también rayar las rejillas. No las limpie en hornos autolimpiantes ni use limpiadores de hornos en las rejillas.

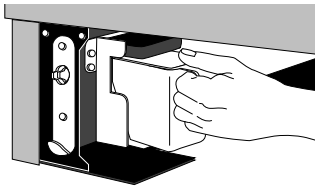
Quemador de la Parrilla

- Siga las instrucciones de la Página 55 para sacar el quemador de la parrilla.
- El quemador de la parrilla debe limpiarse después de cada uso con una esponja S.O.S.* jabonosa. Enjuague y seque bien antes de usarlo nuevamente.

  NOTA: Verifique que todos los orificios del quemador estén abiertos. Para abrir los orificios obstruidos, inserte un alfiler derecho en cada orificio.

Taza para la Grasa

- La taza se encuentra en el lado izquierdo detrás del panel de acceso inferior, debajo de la estufa. (Ver en la Página 67 como abrir el panel de acceso.) Recoge la grasa y otros líquidos creados cuando se asa a la parrilla o cuando se usan algunos de los accesorios. Verifique cada vez que utilice la parrilla y vacíela cuando se haya acumulado grasa. Para quitar la taza, simplemente sujete el asa y tire del soporte que la retiene.
- La taza puede ser lavada en agua jabonosa caliente o en el lavavajillas.



*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408

MANTENIMIENTO

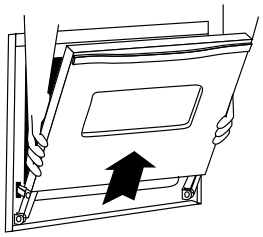
PUERTA DEL HORNO

⚠ PRECAUCIÓN

- **NUNCA** coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.
- **NUNCA** intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no haya sido debidamente reemplazada.
- **NUNCA** coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación están provistos de resortes. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.

PARA SACAR:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla (abierta aproximadamente cuatro pulgadas).
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



PARA VOLVER A COLOCAR:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación en la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

NOTA: *La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.*

VENTANA DEL HORNO

PARA PROTEGER LA VENTANA DE LA PUERTA DEL HORNO:

1. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
2. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

TORNILLOS NIVELADORES

- Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores traseros. Este soporte evita que la estufa se vuelque accidentalmente.

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

PARA MOVER LA ESTUFA PARA LIMPIEZA Y REPARACIÓN

1. Corte el suministro de gas a la estufa.
2. Desconecte el suministro de energía eléctrica a la estufa, si es que está equipada.
3. Desconecte el sistema de ventilación.
4. Desconecte la tubería del suministro de gas hacia la estufa.
5. Deslice la estufa hacia adelante para desengancharla del soporte del dispositivo antivuelco. (Ver Instrucciones de Instalación para ubicación del soporte.)
6. Invierta el procedimiento para volver a instalar. Si la tubería del gas ha sido desconectada, verifique si hay escape de gas después de la reconexión. **NOTA: Un técnico calificado debe desconectar y reconectar la tubería del gas.**
7. Para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente, debe asegurarse al piso deslizando el tornillo nivelador trasero dentro del soporte antivuelco.

LUZ DEL HORNO

Para asegurar que se use una bombilla de repuesto correcta, solicite la bombilla a Maytag Customer Service. Llame al 1-800-688-8408, solicite la Pieza No. 74004458 – bombilla de halógeno.

⚠ PRECAUCIÓN

- Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar la bombilla.
- Deje que el horno se enfríe antes de reemplazar la bombilla.
- Asegúrese de que la cubierta de la bombilla y la bombilla estén frías antes de tocarlas.

PARA REEMPLAZAR LA BOMBILLA DEL HORNO:

1. Cuando el horno esté frío, use la yema de los dedos para sostener el borde de la cubierta de la bombilla. Tire de ella hacia afuera y retírela.
2. Cuidadosamente saque la bombilla antigua, **tirándola derecho** hacia afuera de la base de cerámica.
3. Para evitar daño o disminuir la vida útil de la bombilla nueva, no toque la bombilla con las manos o los dedos desnudos. Sujétela con un paño o con una toalla de papel. Empuje las clavijas de la nueva bombilla **derecho dentro** de los agujeros de la base de cerámica.
4. Vuelva a colocar a presión la cubierta de la bombilla en su lugar.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a programar el reloj.

Antes de Solicitar Servicio

Verifique primero lo siguiente:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

Toda la estufa o parte de ella no funciona.

- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver Páginas 53 y 58.
- Verifique si la puerta del horno se ha desbloqueado después del ciclo de autolimpieza. Ver Página 66.
- Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver Págs. 62 y 66.
- Verifique si 'Control Lock' (Bloqueo de Control) está activado. Ver Página 59.

Los resultados del horneado no son como se esperaban o son distintos a los del horno anterior.

- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver Página 56 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver Página 60 para las instrucciones de como ajustar la temperatura del horno. *NOTA:* No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Verifique que la temperatura del horno haya sido disminuida en 25° F cuando use el horneado por convección.
- Consulte el folleto **"La Cocina Fácil"** para mayor información sobre los utensilios de hornear y el horneado.
- Asegúrese de que el horno se ha precalentado cuando la receta o instrucciones indican que se precaliente.
- Verifique la posición de las parrillas. Ver Pág. 65.

Los allimentos no se asan a la parrilla en forma debida o sale demasiado humo.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

El horno no se autolimpia.

- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido. Ver Pág. 66.
- Verifique si la puerta está cerrada.

El horno no se limpió en forma debida.

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

La puerta del horno no se desbloquea después del ciclode limpieza.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOC' del indicador visual.

Se junta humedad en la ventana del horno o sale vapor por el respiradero del horno.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

El quemador superior no se enciende.

- Verifique para asegurarse de que los orificios de los quemadores o los orificios del encendedor no estén obstruidos. Ver página 68.
- Verifique para asegurarse de que el encendedor esté seco y que emita chasquidos. El quemador no se encenderá si el encendedor está dañado, sucio o mojado. Si el encendedor no produce un chasquido, gire la perilla de control a la posición "OFF".

La llama del quemador superior se levanta del orificio.

- Verifique para asegurarse de que el utensilio está asentado en la parrilla sobre el quemador.
- Póngase en contacto con un técnico autorizado de Jenn-Air.

La llama es dispareja.

- Los orificios del quemador pueden estar obstruidos.

La llama del quemador superior es de color amarillo.

- Consulte a un técnico autorizado de Jenn-Air.
- Algunas puntas amarillas en la llama son aceptables cuando se usa gas propano líquido.

Hay un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Si se inicia un ciclo de limpieza el olor se "quemará" más rápidamente.
- Encendiendo un ventilador ayudará a extraer el humo y/o el olor.
- Hay suciedad excesiva de alimentos en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

El sistema de ventilación no extrae el humo de manera eficaz.

- Verifique la ventilación transversal del aire ambiente o del aire de relleno.
- Se crea una cantidad excesiva de humo; verifique las instrucciones para asar a la parrilla, recortar la carne. Ver Pág. 56.
- El respiradero mural exterior puede estar bloqueado.
- La estufa puede estar mal instalada; verifique la información sobre la instalación de los conductos. Ver Pág. 52.
- El filtro del aire puede estar mal instalado. Ver Pág. 56.

Se oye el sonido de un ventilador

- Este es el ventilador de enfriamiento y es normal. El ventilador continuará funcionando después que se usa el horno hasta que el horno se enfríe.

"F" más un número y el mensaje: "Call an authorized servicer or 800-688-1100."

- Esto es un código de falla. Si aparece un código de falla en el indicador visual y se escucha una señal sonora, oprima la tecla **'Cancel'.** Si el código de falla y la señal sonora continúan, desenchufe la estufa. Espere unos minutos luego vuelva a enchufar la estufa. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desconecte la estufa y llame a un técnico autorizado.
- Si el horno está excesivamente sucio, se pueden producir llamaradas excesivas lo cual resultará en un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla **'Cancel'** y deje que el horno se enfríe completo, limpie fuera de excesso del suelo y después reajuste el ciclo de limpieza. Si el código de falla y la alarma sonora todavía continúan, desenchufe la estufa y llame a un técnico autorizado.

Garantía de la Estufa Jenn-Air

Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra

Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente

Segundo Año - Después del primer año de la fecha original de compra, se reemplazará o reparará gratuitamente las piezas que fallen durante uso normal en el hogar en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

Desde el Tercero hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Controles Electrónicos**
- **Elementos Calefactores Eléctricos:** Elementos superiores, del asador y de hornear en las estufas a gas y eléctricas.
- **Quemadores de Gas Sellados**

Residentes Canadienses

Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Garantía Limitada Fuera de los Estados Unidos y Canadá – Piezas Solamente

Durante dos (2) años de la fecha de compra original al por menor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reemplazada o reparada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

*Las garantías específicas expresadas anteriormente son las **UNICAS** garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.*

Lo que No Cubren Estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:
   - **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
   - **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
   - **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
   - **d.** Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
   - **e.** Programación incorrecta de cualquiera de los controles.
2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.
3. Focos.
4. Productos comprados para uso comercial o industrial.
5. El costo del servicio o llamada de servicio para:
   - **a.** Corregir errores de instalación.
   - **b.** Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
   - **c.** Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.
6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance al 1-800-688-1100 para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1100**.

  NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.
  - **a.** Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - **b.** Número de modelo y número de serie;
  - **c.** Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - **d.** Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - **e.** Comprobante de compra (recibo de compra).
- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Jenn-Air Customer Assistance.

JENN-AIR • 403 West Fourth Street North • P.O. Box 39 • Newton, Iowa 50208
Form No. B/06/02 Part No. 8113P365-60 74005521 © 2002 Maytag Appliances Sales Co. Litho U.S.A .